

## BREGANZE DOC VESPAIOLO 16.9



VINO:	100% Vespaiolo
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia
TERRENO:	Collina vulcanica
CLONI:	ISV CVI 9 e ISV CVI 16
TIPOLOGIA:	Secco

**VINIFICAZIONE:** vendemmia scelta con cassette da 10 kg, pressatura soffice del Vespaiolo clone 9 e 16. Fermentazione in barriques di acacia con sospensione delle fecce fini per due volte alla settimana i primi 3 mesi e poi una volta per i restanti sei. Ama l'invecchiamento.

**CARATTERISTICHE:** dal colore giallo paglierino intenso, dal profumo fruttato di mela e con note speziate come il tabacco dolce, dal sapore secco, pieno, leggermente acidulo di buona persistenza aromatica. Si abbina bene a pesci grassi, risotti saporiti, formaggi gustosi.

Temperatura di servizio: 10-12°C