

## PEDEVENDO®



VINO:	100% Pedevendo
DENOMINAZIONE:	VINO Bianco
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Frizzante Secco

La Pedevenda è una uva rarissima del vicentino coltivata quasi esclusivamente dalla nostra azienda da più di un secolo. E' un vitigno di buona vigoria vegetativa e produzione costante. Il grappolo è medio ed ha un buccia dal colore verde-giallastro. Matura tardi e ama i terreni collinari argilloso-calcarei, resiste bene ai freddi e alle malattie e ha, anche nelle annate più calde, una buona acidità fissa. In una interessante pubblicazione del 1754 scritta da Aureliano Acanti il Pedevendo vi appare più volte come "grato Pedevendo" ..."egli è un ber di paradiso: questo raro pedevendo è stupendo è d'incanto.....

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con casse da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi Il vino, completa una parte di fermentazione in bottiglia, diventando un vino vivace sur lie. Per questo motivo in bottiglia presenta un leggero fondo. Questo vino è completamente senza solfiti aggiunti: non vengono aggiunti né sull'uva, né durante la fermentazione e neppure sul vino in pre- imbottigliamento

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta paglierino con riflessi verdolini, con piccole bollicina di lunga persistenza. Al naso si alternano profumi di frutta fresca, mentre in bocca la buona acidità sostenuta dalla leggera gasatura lo rende piacevole, vivace, ideale in ogni occasione, immancabile dopo una giornata di lavoro. Da aperitivo, ottimo in vacanza, sta molto bene accompagnato da frittare di pesce. E' leggero e di grande bevibilità. Lo si può servire tutto torbido, agitando la bottiglia prima dell'uso, oppure limpido, caraffando lentamente per separare i sedimenti del vino.

Temperatura di servizio: 8°C