

SAMPÀ'



VINO:100% Marzemina Bianca (meglio conosciuta come Sampaña)

DENOMINAZIONE: VINO Bianco

PROVENIENZA: Colle di Santa Lucia a Breganze

TERRENO: Collina vulcanica

TIPOLOGIA: Frizzante Secco

La marzemina bianca è una varietà veneta di antica coltivazione le cui notizie storiche certe risalgono al 1679 ad opera di Giacomo Agostinetti che nel suo "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di Villa" cita: "qui da noi abbiamo diverse sorti di uve bianche:Marzemina, e anche di questa ne abbiamo di bianca". Successivamente nel 1825 Acerbi (Dalle viti italiane, Milano ed. P.G. Silvestri) la chiama Berzemina di Breganze. All'inizio del 1900, nel periodo post-fillosserico, tende a essere sostituita con altre varietà più produttive e rimane solo in alcuni vigneti marginali, e vinificata quasi sempre in mescolanza con altre uve. A differenziarsi nel breganzese sono i Miotti che la vinificano in purezza.

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con cassette 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. Non contiene solfiti aggiunti.

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta paglierino con riflessi verdolini, con piccole bollicine di lunga persistenza. Al naso presenta spiccati profumi di fiori, quali il glicine e il giglio, fini e intensi. In bocca è molto morbido, pieno, gradevole e sapido e il sapore piacevolmente floreale e fruttato stuzzica il palato. Un tempo nelle famiglie di campagna veniva stappato nelle feste, nei banchetti di nozze e in genere nelle occasioni importanti. Va bene da tutto pasto soprattutto con crostacei, e grazie alla sua morbidezza può accompagnare anche focacce pasquali o torte margherite. 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