

Vespaiolo Spumante

BREGANZE DOC VESPAIOLO BIOLOGICO

Vitigno:
100% Vespaiola.

Esposizione:
un solo vigneto di collina rivolto a Sud-Ovest.

Tipologia di terreno:
terre rosse di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

Sistema di allevamento:
doppio capovolto.

Produzione di uva per ettaro:
90 q.li.

Vinificazione e spumantizzazione:
pressatura soffice degli acini interi e fermentazione a bassa temperatura. Matura a contatto con i lieviti e successivamente viene fatta una rifermentazione con metodo charmat per diversi mesi.

Gradazione alcolica:
11,5% vol.

Zuccheri:
Brut.

Esame organolettico:
presenta una spuma delicata, fine e persistente. Ha un colore giallo paglierino acceso con riflessi verdi. Il profumo è fruttato di mela gialla con ricordi floreali di glicine e gelsomino. Di sapore asciutto, di buona acidità, struttura e sapidità. Al retro olfatto ritornano ben espresse note minerali e sentori fruttati di mela.

Perlage:
fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici:
ottimo come aperitivo, si accompagna a crostini e pane. Va benissimo anche con i primi piatti leggeri, pasta e risotti in genere, in particolare con il baccalà. Delicato anche l'abbinamento con la pasticceria.

Temperatura di servizio:
6-8° C.

