

Vespaiolo Frizzante

VENETO IGT VESPAIOLO FRIZZANTE 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 e fermentazione in anfora con una parte di acini interi.

Matura a contatto con i lieviti e successivamente viene fatta una rifermentazione naturale in bottiglia.

Gradazione alcolica:

11% vol.

Esame organolettico:

presenta una frizzantatura naturale, fine e persistente. Ha un colore giallo paglierino carico. Il profumo è fruttato di frutta tropicale con ricordi floreali giglio e camomilla. Buona acidità, struttura e sapidità. Al retro olfatto ritornano ben espresse note minerali e sentori di mandorla.

Abbinamenti gastronomici:

ottimo abbinamento con crostacei e pesce, piatti saporiti.

Temperatura di servizio:

8-10° C.

