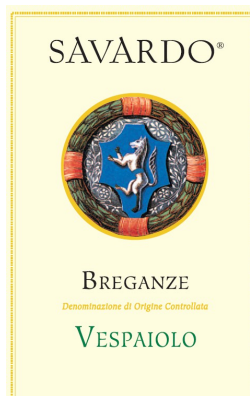


Vespaiolo Breganze Doc Superiore "Savardo"



Classificazione: Vespaiolo Breganze Doc Superiore "Savardo"
Collocazione dei vigneti: località Costa di Breganze e Fara
Giacitura e tipo di terreno: collinare vulcanico con esposizione a sud
Varietà: Vespaiola 100%
Sistema di allevamento: guyot bilaterale doppio capovolto (cappuccina)
Sesto di impianto: 2,5 x 1,2 m - 3.300 ceppi/ha
Produzione: 90 quintali/ha
Vendemmia: manuale in cassette da 15 kg
Bottiglie prodotte: 10.000 da 750 ml
Vinificazione: criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termo condizionate
Affinamento: in vasche di acciaio inox e sosta sui lieviti per 5 mesi
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Bouquet: intenso, floreale con note fruttate di agrumi e pesca bianca
Sapore: secco, fresco per la buona acidità naturale dell'uva
Grado alcolico: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 8-10°C



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)
Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

