

Vespaiole Bianco

Breganze DOC 2012

Azienda Agricola Villa Angarano

Il Vespaiole Bianco Breganze Doc dell'Azienda Agricola Villa Angarano è frutto dell'assemblaggio di uve vespaiole, vitigno storico della tradizione vitivinicola del bassanese.

L'azienda negli anni ha riprodotto e trapiantato i vecchi biotipi dei suoi vitigni a bacca bianca al fine di non perdere le caratteristiche di tipicità e unicità. E' una delle aziende tutte al femminile del panorama italiano. Un panorama dove le donne sono sempre più protagoniste. La riscoperta di questo vino, la cui qualità è garantita anche dalla scelta di puntare su questa piuttosto che sulla quantità, ha fatto incetta di riconoscimenti.

Una curiosità? Questo vino, come tutti quelli dell'azienda, nasce ai piedi di Villa Angarano progettata da uno degli architetti simbolo della storia dell'architettura occidentale: Andrea Palladio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Breganze
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Vitigno	Vespaiole 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo acceso con riflessi verdognoli
Gusto	Aromatico, acidità eccellente
Profumo	Pompelmo rosa e buccia di mandarino
Abbinamenti	Antipasti di verdura, primi con verdura, secondi piatti di verdura, antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	200 m
Tipologia terreno	Alluvionale, a medio impasto
Allevamento	Guyot a cordone rinnovato 8-10 gemme
Resa per ettaro	85 quintali
Epoca vendemmia	Metà settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	In contenitori d'acciaio. La fermentazione alcolica dura per circa due mesi a temperatura controllata
Maturazione	A vinificazione completata, il vino viene mantenuto a

contatto delle fecce fini per oltre 4 mesi in acciaio.
Segue poi lo sfecciamento e ulteriori pratiche di
cantina

Affinamento Filtrazione e imottigliamento