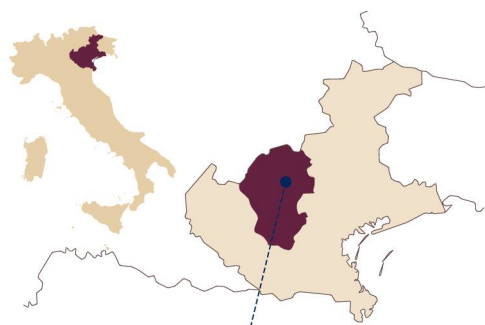




VESPAIOLO

BREGANZE (VI) / VENETO



VENETO
BREGANZE

45° 42' 29.59" N
11° 33' 44.27" E

La famiglia Maculan da 3 generazioni vinifica e seleziona le migliori uve di Breganze, un incantevole paese di collina incastonato come un piccolo gioiello nelle Prealpi venete. La protezione naturale offerta dall'Altopiano di Asiago determina un clima mite, che favorisce la coltura della vite e dell'olivo. Già nel Cinquecento la nobiltà veneziana amava trascorrere le estati in questa zona, soggiornando nelle splendide ville appositamente progettate dal grande architetto Andrea Palladio.



ANNO DI FONDAZIONE
1946



ESTENSIONE TERRITORIO
40 Ha



ENOLOGO
FAUSTO E MARIA
VITTORIA
MACULAN



BOTTIGLIE IN UN ANNO
700.000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET FRANC – PINOT
BIANCO – PINOT GRIGIO – TAI – VESPAIOLO – PINOT NERO –
SAUVIGNON – MARZEMINO – CHARDONNAY



TIPOLOGIA

Vino bianco - DOC Breganze



ZONA DI PRODUZIONE

Le colline breganzesi



VITIGNO

100% Vespaioia.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Colline vulcaniche e tufacee



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo per due giorni, pressatura soffice in iper-riduzione. Affinamento per quattro mesi in vasche di acciaio.



COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.



PROFUMO

Profumo netto e intenso con note floreali piuttosto spiccate, caratteristico del vitigno.



SAPORE

Secco e pieno; buona la freschezza dovuta all'acidità, gradevole la persistenza aromatica.



ABBINAMENTI

Tipico abbinamento locale con il "baccalà alla vicentina" o gli "asparagi bianchi alla bassanese" ma in generale con i piatti a base di pesce o di verdure grigliate.

