



ACQUISTATO IL .....

"Vespaiolo" Breganze DOC 2024

2024

## Freschezza vivace



*Svinando*

Un vero unico nel suo genere. Proposto qui da una delle aziende più rappresentative del territorio di Breganze. Stiamo parlando del Vespaiolo, Breganze DOC, di Maculan. Nasce da colline vulcaniche e tufacee, incastonate tra le Prealpi Venete. Non a caso il segreto del carattere deciso di questo vino risiede proprio nel particolare terroir vulcanico delle colline breganzesi. Queste, infatti, sono il risultato di eruzioni avvenute milioni di anni fa. I suoli, composti da basalto e tufo, sono ricchi di minerali e ben drenati, in grado di donare alle uve Vespaiola una mineralità intensa e una spiccata freschezza. Vitigno autoctono a bacca bianca, la Vespaiola si distingue per la sua rusticità e la sua capacità di adattarsi bene proprio a terreni vulcanici. I grappoli, composti da acini piccoli e compatti, maturano tardi, regalando uve ricche di zuccheri e aromi. Le uve vengono vendemmiate manualmente e sottoposte a una breve macerazione a freddo, per estrarre i precursori aromatici. La pressatura soffice e l'affinamento in vasche di acciaio preservano la freschezza e la fragranza del vino. Giallo paglierino scarico, impreziosito da riflessi verdolini, al naso conquista con un profumo netto e intenso, caratterizzato da note floreali e cenni di frutta a polpa bianca. In bocca è secco e pieno, con una freschezza vivace bilanciata da una buona struttura. La mineralità tipica del terreno vulcanico emerge con eleganza, donandogli una persistenza aromatica lunga e piacevole.

Da ormai tre generazioni la famiglia Maculan seleziona e vinifica le migliori uve di Breganze, un incantevole paese ai piedi dell'Altopiano di Asiago. Complice il clima mite che si gode lì che favorisce la coltura della vite e dell'olivo. Le colline di Breganze, per chi ancora non lo sapesse, offrono un terreno ideale per varietà di uve come Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay, ma anche Tai e Vespaiola. L'azienda oggi può contare su circa 40 ettari di terreno, con viti e ulivi. Maculan, però, controlla anche una trentina di viticoltori selezionati che conferiscono le uve nella sua cantina. L'head quarter dell'azienda si trova nel centro storico di Breganze, riuscito matrimonio fra l'antica tradizione e moderna tecnica enologica. Da qui, vendemmia dopo vendemmia, provengono i grandi vini, apprezzati in tutto il mondo.

### La Vigna

**Terreno** vulcanico e tufaceo

**Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.**

40 ha

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** 100% Vespaiola

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** Macerazione a freddo per due giorni, pressatura soffice in iper-riduzione.

**Sensazioni** Colore paglierino scarico con riflessi verdolini. 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821