ACQUISTATO IL .....

"Vespaiolo" Breganze DOC 2024 2024



Freschezza vivace

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