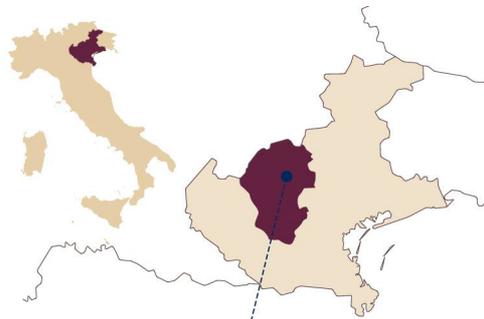




VALVOLPARA VESPAIOLO

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

Val Volpara in località Branza a Breganze



VITIGNO

100% Vespaioia



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Colline vulcaniche e tufacee.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Leggera surmaturazione delle uve per 10 giorni, macerazione a 5 gradi per 4 giorni, pressatura soffice. Affinamento in vasche di acciaio per cinque mesi sui lievi.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi.



PROFUMO

Intenso e gradevole, con sentore di frutta bianca e gialla, pera, albicocca e mela.



SAPORE

Secco, ricco, rotondo, sul finale la freschezza data dall'acidità lascia in bocca un sentore piacevolmente lungo.



ABBINAMENTI

Pesci sapori , tra cui anche il classico baccalà alla vicentina. Ottimo servito fresco assieme a dei risotti

