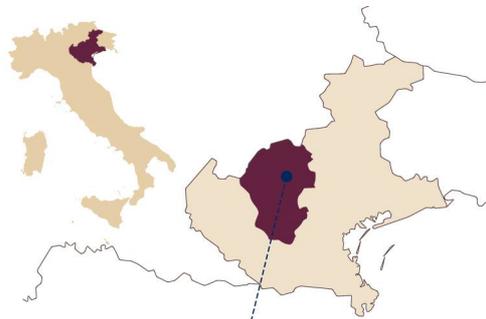




# VESPAIOLO

## 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.

