

BREGANZE VESPAIOLO DOC

ANGARANO BIANCO

Angarano Bianco è frutto dell'assemblaggio di uve vespaiola, vitigno storico della tradizione vitivinicola del bassanese. Gli appezzamenti dedicati a questo vino sono situati sul versante est dell'azienda a circa 200m slm. I suoi terreni godono di ottima esposizione, giacitura. L'escursione termica giorno/notte favorisce il mantenimento varietale di questo vitigno, unico nel suo genere. I terreni sono di medio impasto, con scheletro alluvionale. L'azienda negli anni ha riprodotto e trapiantato i vecchi biotipo dei suoi vitigni a bacca bianca al fine di non perdere le caratteristiche di tipicità e unicità. La conduzione degli appezzamenti è seguita durante tutte le fasi fenologiche apportando tutte le pratiche per una produzione limitata e di Qualità. La raccolta viene effettuata la terza decade di settembre. La vinificazione avviene in contenitori d'acciaio. La fermentazione alcolica dura per circa due mese a temperatura controllata. A vinificazione completata, il vino viene mantenuto a contatto delle fecce fini per oltre 4 mesi in acciaio. Segue poi lo sfecciamento e ulteriori pratiche di cantina.



VITIGNO	vespaiola 100%
DENOMINAZIONE	Breganze Vespaiolo DOC
AREA DI PRODUZIONE	200m slm, esposizione dei vigneti est-ovest
SUOLO	alluvionale, a medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot con cordone rinnovato 8-10 gemme
RESA/ETTARO	non superiore a 85 quintali/ettaro
PERIODO DI VENDEMMIA	metà settembre, vendemmia manuale e selezione dei grappoli
VINIFICAZIONE	prima fermentazione a una temperatura controllata in contenitori di acciaio a 14-16°C; fermentazione alcolica per 40-45 giorni a contatto con i lieviti per almeno 4 mesi
MATURAZIONE ED AFFINAMENTO	filtrazione ed imbottigliamento
BOTTIGLIA	renana, 0,75l

ANALISI SENSORIALE

VISTA	giallo paglierino con riflessi verdognoli
OLFATTIVA	pompelmo rosa e buccia di mandarino
GUSTO-OLFATTIVA	aromatico, acidità eccellente
ABBINAMENTO	si abbina bene con antipasti, piatti vegetariani e di pesce

