

# VESPAIOLO

<b>TIPOLOGIA</b>	Breganze Doc.
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze.
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud-est.
<b>VARIETÀ DI UVA</b>	Vespaiolo 100%.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice quindi fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 18-20 gradi.
<b>AFFINAMENTO</b>	In vasche di acciaio inox per 6 mesi.
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	12,5 % vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10° C.
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
<b>PROFUMO</b>	Floreale, fruttato con delicato sentore di agrumi e di mandorla.
<b>GUSTO</b>	Fresco, equilibrato con una piacevole persistenza aromatica di agrumi.
<b>ABBINAMENTO</b>	Buono come aperitivo, è raccomandato con i piatti della tradizione <i>“Uova e asparagi alla Bassanese”</i> oppure con il <i>“Bacalà alla vicentina”</i> .

Il vitigno Vespaiola è una varietà d'uva a buccia e polpa bianca coltivata solo nell'area Breganze Doc e in nessun'altra parte d'Italia. Il suo nome deriva dalla particolare attrazione che il profumo intenso dei suoi acini e l'alto contenuto zuccherino della polpa esercitano nei confronti delle vespe. La Vespaiola si contraddistingue per l'elevata vena acida e per lo spessore, superiore alla media, della buccia dei suoi acini. Per queste caratteristiche si presta a diversi tipi di vinificazione: fermo, spumante (*Masiera*) e soprattutto per l'appassimento (*Torcolato*).

