

Groppello

Il vitigno Groppello e' uno tra gli antichi vitigni a bacca nera di Breganze. Aureliano Acanti lo cita nel 1754 nella sua opera " il Roccolo Ditirambo" e ne fa una lunga descrizione della sua qualita' e della sua diffusione sulle colline di Breganze gia' nel settecento.

La caratteristica del Groppello e' di avere un grappolo molto compatto, simile ad un groviglio, detto in dialetto locale "Gropo" da cui probabilmente deriva il nome Groppello.

La famiglia Vitacchio lo coltiva da sempre e crede nella potenzialita' di questo vitigno autoctono, in grado di dare un vino rosso con personalita' ed eleganza.

Nella tradizione Breganzese il Groppello e' abbinato ai "Torresani allo spiedo", splendido piatto ottenuto dal giovane piccione, alimentato dai genitori e tradizionalmente allevati nei Torrioni del territorio di Breganze.

Scheda tecnica

Denominazione:	Igt Veneto
Collocazione del vigneto:	localita' Costa di Breganze
Giacitura e tipo di terreno:	colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione sud
Varieta' di uva:	Groppello di Breganze 100%
Sistema di allevamento:	guyot capovolto detto " archetto alla cappuccina".
Vendemmia:	manuale nella terza decade di Settembre
Vinificazione:	Diraspatura e macerazione in rosso con rimontaggi e follature per un periodo di 5 giorni.
Affinamento:	A fine fermentazione travaso delle fecce grossolane e affinamento su fecce nobili per 6 mesi.
Tenore in alcoli:	12,5 % vol
Acidita':	6,8 g/l
Colore:	si presenta con un rosso rubino brillante dai riflessi violacei.
Profumo:	profumi di piccoli frutti come lampone e fragola con sfumature speziate.
Gusto:	di buon corpo e struttura seguito da un elegante componente tannica finale che e' tipica di questa varieta'
Abbinamento:	e' abbinato a un tipico piatto breganzese: i "torresani allo spiedo " oppure a formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	16-18°C