

Vigna Grande

Questo vino frizzante deriva da una vigna di Vespaiola piantata negli anni sessanta da Emilio quando si procedette a sostituire i vigneti a coltura promiscua con degli impianti piu' razionali e votati ad una viticoltura di qualita'.

Con l'entrata in vigore del disciplinare di produzione Doc Breganze nel 1969, questo vigneto fu tra i primi iscritti all'albo e viste le sue dimensioni fu da allora chiamato in dialetto "Vignae Grande".

E' un vespaiolo in purezza che mette insieme la complessita' e mineralita' delle vecchie vigne con la vivacita' e l'eleganza delle bollicine metodo Charmat.

Scheda tecnica

Tipologia:	Frizzante Igt Veneto
Collocazione del vigneto:	localita' Costa di Breganze
Giacitura e tipo di terreno:	colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione sud-est
Varieta' di uva:	Vespaiola 100%
Sistema di allevamento:	guyot capovolto detto " archetto alla cappuccina".
Vendemmia:	manuale nella terza decade di Settembre
Vinificazione:	Diraspa-pigiatura e pressatura soffice Mosto illimpidito per chiarifica statica con controllo della temperatura. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata a 18-20 gradi
Presatura di spuma:	metodo Charmat che prevede una rifermentazione a 16/18°C con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di 90 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana
Residuo zuccherino:	16 g/l
Tenore in alcoli:	12 %vol

Acidita':	8,1 g/l
Colore:	ha un colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.
Profumo:	sentori intensi di fiori, con note fruttate che ricordano gli agrumi e la mandorla.
Gusto:	freschezza ben equilibrata da sensazioni morbide e un finale lungo e piacevole di scorza di pompelmo.
Abbinamento:	ottimo come aperitivo, puo' accompagnare antipasti e frittiture a base di pesce.
Temperatura di servizio:	4-6 °C