

# Vespaiolo Breganze Doc “Auf der Route des Bacalà”



**Klassifikation:** Vespaiolo Breganze Doc “Auf der Route des Bacalà”  
(Stockfisch)  
**Anbaugebiet:** Costa-Gebiet von Breganze und Fara  
**Lage und Bodenart:** Hügelland und Vulkanboden in Süd-Lage  
**Rebsorte:** Vespaiola 100%  
**Anbaujahr:** über 10 Jahre alte Reben  
**Erziehungsform:** Doppel-Guyot  
**Anbauordnung:** 2,5 x 1,2 m - 3.300 Rebstöcke /ha  
**Weinlesemethode:** manuell in Kisten von 15 kg geerntet  
**Hergestellte Flaschen:** 10.000 von 750 ml  
**Weinbereitung:** mit Kriomazeration, leichte Pressung mit Gewinnung nur von dem Blumenmost; die Gärung erfolgt in durch Thermostat geregelten Edelstahl tanks.  
**Alterung:** in Edelstahl tanks; anschliessend gärt der Wein 5 Monate auf den Hefen  
**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen  
**Bouquet:** intensiv, blumig mit fruchtigen Noten von Agrumen und weissem Pfirsich  
**Geschmack:** trocken, frisch dank dem eingebundenen Säuregehalt der Trauben  
**Alkoholgehalt:** 12,5%  
**Trinktemperatur:** 8 - 10°C



**Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca** Via Roma 100 36042 Breganze (VI)  
Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it [www.cantinabreganze.it](http://www.cantinabreganze.it)



SULLA ROTTA  
DEL BACALÀ