



Le Vigne di Roberto si trovano sui colli di San Giorgio di Perlana, nel cuore della DOC Breganze (Vicenza). Sono terre di confine, tra i comuni di Breganze e Fara Vicentino. Ma un confine è sempre anche una frontiera: voglia di rinnovare e riscrivere la storia. Produrre vini memorabili, emozioni per i consumatori di domani.

Le Vigne di Roberto sono un corpo unico di tre ettari adibiti a vigneto e oliveto, al centro dei quali si trova la cantina. Li affiancano alcuni altri ettari in conduzione. Il terreno è vulcanico, l'esposizione a mezzogiorno. La brezza delle giornate estive assicura le condizioni ideali per la coltivazione della vite e dell'olivo, presenti su queste terre sin dall'anno Mille.

La gamma dei vini ben rappresenta le potenzialità enologiche del territorio, con un accento particolare sulle bollicine. Vocazione, e allo stesso tempo ambizione, de **Le Vigne di Roberto**.



PRIME ROSE Metodo Classico

Le prime rose accendono la passione. sono profumo che solca la memoria, bollicine che solleticano il naso, gusto che permane tra le labbra. è il momento di incontro tra il nobile pinot nero e la rustica vespaiola: un istante che dura un'eternità. perché le prime rose **seducono**, sempre.



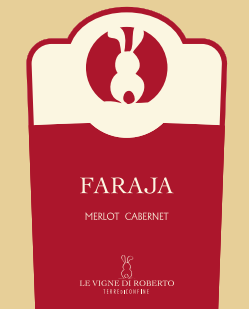
PRIME BOLLICINE Spumante Extra Dry

Prime e uniche. Un inedito uvaggio di Chardonnay, Pinot Nero e Vespaiola. Presa di spuma secondo il metodo Charmat con una sosta sui lieviti di oltre sei mesi. Vino di grande eleganza, con bouquet intrigante ed eccellente sapidità. Ottimo come aperitivo, può accompagnare un intero pasto a base di piatti leggeri.



CLIVONE Cabernet Merlot

Vino di grande personalità. Da uve Merlot e Cabernet Sauvignon raccolte a piena maturazione. Affina in piccole botti di rovere francese di secondo passaggio. Dai profumi intensi e intriganti. Caldo e avvolgente al gusto. Notevole la persistenza. Si abbina a spiedi di selvaggina, tagliate di carni rosse e formaggi stagionati.



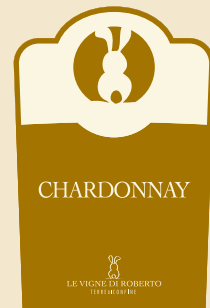
FARAJA Merlot Cabernet Sauvignon

Uve merlot e cabernet vendemmiate a mano, pressate sofficientemente. fermenta a temperatura controllata e riposa per pochi mesi in vasche d'acciaio. solo così faraja può mantenere intatta la fragranza dei suoi profumi fruttati e la freschezza del suo gusto morbido ed equilibrato. il vero lusso è la semplicità.



IL MIO FRANC Cabernet Breganze DOC

Il Cabernet secondo Roberto. Vino facile, immediato, assolutamente sincero. In una parola: franco. Da uve Cabernet Franc coltivate su terreni vulcanici, viene affinato in acciaio (assolutamente niente barrique). Dai profumi fragranti e vegetali, è lievemente tannico. Si abbina a grigliate e formaggi di media stagionatura.



CHARDONNAY Chardonnay Breganze DOC

Non serve avere un pretesto, un'occasione o un abbinamento. non serve parlare dei sentori di pietra focaia, della piacevole avvolgenza e della lunga persistenza. a questo chardonnay non serve nemmeno un nome. basta solo un cavatappi.



TORCOLATO Breganze DOC

Un nettare prezioso. Vino portabandiera di Breganze, è considerato una delle eccellenze enologiche italiane. Prodotto solo con uve di varietà Vespaiola, messe ad appassire fino a Natale, quando vengono direttamente torchiate. Il mosto fermenta lentamente per poi affinare in vasche di acciaio per oltre due anni. Un'esplosione di profumi, un tripudio di sapori. Si accompagna alla pasticceria secca oppure a formaggi erborinati.