L'Azienda

L'azienda agricola Ca' Biasi di proprietà della famiglia Dalla Valle è sita in località Fratte in una felice posizione geografica collinare al centro dell'area D.O.C Breganze.

L'inizio dell'attività risale al 1800 quando i Dalla Valle arrivarono come mezzadri dalla vicina località di Sarcedo, per occuparsi (ormai da quattro generazioni) della coltivazione di questi terreni che dal 1970 sono divenuti di loro proprietà.

La natura del terreno di origine vulcanica, il sistema pedoclimatico e l'esposizione ottimale rendono la località Fratte zona molto vocata per una viticoltura di qualità. Accanto a queste preziose caratteristiche ambientali, la scelta dell' azienda è di un continuo rinnovamento dei vigneti procedendo a una selezione delle uve e dei sistemi di coltivazione per ottenere risultati interessanti che competono all'area D.O.C. di Breganze.

L'estensione aziendale è di circa undici ettari.
I vigneti sono collocati in località Fratte e Montegoggio a Breganze e in località Costa a Fara Vicentino.

In questi ultimi anni l'azienda sta lavorando, assieme all'Istituto sperimentale di Viticoltura di Conegliano, alla realizzazione di un progetto per il recupero dei vigneti di Groppello e Refosco (varietà di uve a bacca rossa presenti nel territorio nel secolo scorso) da tempo dimenticati.

La vendita avviene in azienda dove i proprietari incontrano direttamente il cliente per dimostrare l'impegno profuso per garantire la qualità e la genuinità dei vini proposti, tutto ciò sotto la direzione dell' Enologo Innocente Dalle e consente alla Ca' Biasi di posizionarsi in mercati sempre più raffinati contribuendo nel contempo all'affermazione del buon nome dei vini D.O.C Breganze.

L'Olio

L' Olivo è sempre stato di casa sulle Colline Ca' Biasi, attualmente sono presenti 150 piante e alcune portano il peso degli anni.
Le varietà sono per le piante storiche: Frantoio e Pendolino, mentre per le più recenti Leccino e Moraiolo.
La raccolta viene fatta a mano, immediatamente avviene la separazione delle foglie e l'invio al frantoio in tempi brevissimi.
Caratteristiche: a naso si presenta fresco e vegetale mentre in bocca fluido e scorrevole; ne fa della delicatezza la sua caratteristica principale.

AZIENDA AGRICOLA
" CA' BIASI"
Di Dalla Valle Innocente

Via Fratte n° 12
36042Breganze (VI)
Tel/Fax: 0445-851069
cabiasi@libero.it
www.cabiasi.it
Anche su facebook e instagram

AZIENDA AGRICOLA "CA' BIASI"

di

Dalla Valle Innocente

Produzione e Vendita
Vini D.O.C. Breganze

Terra, Vite e Vino: è la nostra storia.

Sui terreni di origine vulcanica siti sulle colline di Breganze traiamo vini di pregio, dal fascino artigianale e dal profilo sincero.

I nostri Vini

Vino prodotto da 100% uva Vespaiola detta anche "Bresparola", vitigno autoctono di Breganze presente nel territorio da circa 500 anni. Si presenta di un colore giallo paglierino e di buona persistenza con riflessi verdi. Si avvertono fraganze di biancospino ed intriganti profumi di ginestra ed agrumi. Al gusto si presenta caldo con buona acidità, equilibrato, morbido e piacevolmente fresco con carattere minerale, vulcanico e un finale tenace e voluminoso. Da accompagnare con i piatti della cucina tradizionale come Baccalà alla Vicentina o asparagi di Bassano.
Da degustare giovane a temperatura tra i 10-12°C.

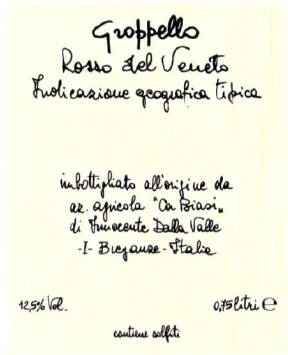
Prodotto da 100% uva Vespaiola con scelta vendemmiale dei migliori grappoli messa in cassette e picai nei fruttai della vecchia casa colonica. L'ultimo periodo prima dell'imbottigliamento viene affinato in legno per circa 6-7 mesi. Si presenta di colore giallo oro intenso con profumo di miele, albicocca, fichi secchi e sentori di fiori d'acacia. In bocca sensazione di dolce non dolce che lascia il palato molto soddisfatto. Vino da meditazione e si può accompagnare a fine pasto con pasticceria secca o formaggi erborinati.
Da servire a una temperatura di 10°C.

Dall'uva Pinot Bianco si ottiene questo bianco dal colore paglierino, limpidissimo con profumo intenso, gradevole e caratteristico dell'uva. Il suo sapore equilibrato, pieno con sensazioni morbide, buona struttura e un retrogusto di mandorla lo rende adatto a piatti di pesce, carni bianche e formaggi grassi a pasta semicotta.
Da degustare giovane a una temperatura tra i 10-12°C.

Uve Cabernet Sauvignon (60%) e Cabernet Franc (40%) sono le componenti di questo vino. Si presenta con un colore intenso, rosso rubino profondo. Il profumo ampio e complesso richiama la vinosità varietale dell'uva sia di Cabernet Sauvignon che Cabernet Franc. Ottimo da carni rosse saporite, spiedo di Toresani (piatto tipico della cucina breganzese).
Da degustare a una temperatura di circa 18°C.

È ottenuto da uve 100% Merlot. Presenta un colore rosso rubino intenso con profumo ampio fruttato, con sentori leggeri di legno e spezie. In bocca è asciutto, armonico, di buon corpo.
Temperatura consigliata 18°C.

Prodotto dai migliori grappoli di uve Merlot e Cabernet. Un vino che viene affinato in legno per 12 mesi. Ama i piatti importanti di carni rosse, cacciagione e spiedo di Toresani (piatto tipico della cucina breganzese).
Temperatura consigliata 18°C.



"Che neffun per anche ha tocco,
al color, io non m'inganno,
egli è un vino prezioso,
e mi credo,
sia di quello
Buon Groppello"

(Tratto dal Roccolo di Tirambo di Aureliano Acanti)

Il Groppello è una vecchia varietà di uva presente a Breganze. Di un colore rosso rubino con profumo complesso che richiama la vinosità varietale. In bocca si presenta austero con tannini, deciso, tannico.
Da abbinare a bolliti.
Temperatura consigliata 18°C.

Vino ottenuto da uve di Pinot Bianco e Incrocio Manzoni. Colore giallo paglierino, limpidissimo con profumo intenso, gradevole, caratteristico di crosta di pane. In bocca si presenta equilibrato e pieno, con sensazioni morbide; da accompagnare con piatti di pesce, dolci ed antipasti.
Da degustare giovane a una temperatura tra i 10-12°C.

Selezione dei migliori grappoli di Groppello (70%) e Cabernet Sauvignon (30%). Colore intenso, rosso rubino profondo con profumo di spezie e vaniglia, con sentori di mandorla rotta e piccola frutta rossa. In bocca si percepiscono sentori di marasca, uva rossa e frutta appassita. Si può servire da solo a fine pasto o per i più golosi con cioccolato fondente.
Temperatura consigliata 18°C.