

Azienda Agricola Ca' Biasi di Dalla Valle Innocente

Breganze (VI)

BREGANZE D.O.C. TORCOLATO 2013

AREA DI PRODUZIONE: Località Fratte nelle colline di Breganze con esposizione a sud-est

SUOLI: Terreni di origine vulcanica con la prevalenza di rocce calcaree e rocce Basaltiche

NUMERO DI BOTTIGLIE: 1.798

VARIETÀ: 100% Vespaiola vitigno autoctono di Breganze

VENDEMMIA: 17 settembre 2013 - Appassimento in fruttaiolo delle uve

VINIFICAZIONE: La pigiatura viene fatta a gennaio con pressatura soffice, una accurata decantazione statica precede la fermentazione in acciaio.

MATURAZIONE: Parziale maturazione in rovere

ALCOL: 14,00%

ACIDITÀ TOTALE: 6,54 g/LT

COLORE: Giallo oro intenso

PROFUMO: Miele, albicocca , fichi secchi e sentori di fiori d'acacia

SAPORE: È una sensazione di dolce non dolce che lascia il palato molto soddisfatto



Azienda Agricola Ca' Biasi di Dalla Valle Innocente

Breganze (VI)

BREGANZE VESPAIOLO 2016

AREA DI PRODUZIONE: Località Fratte, colline di Breganze e località Costa a Fara Vicentino

SUOLI: Terreni di origine vulcanica

NUMERO DI BOTTIGLIE: 3.330

VARIETÀ: 100% Vespaiola vitigno autoctono di Breganze

VENDEMMIA: 10 settembre 2016

VINIFICAZIONE: Dopo una scelta vendemmiale in vigneto la vinificazione avviene con pressatura soffice. Una accurata decantazione statica dei mosti a 15°C precede la fermentazione controllata a 18°C. Il vino sosta nella lisi di lievito fino a fine gennaio con ripetuti montaggi per rendere il prodotto più morbido al palato.

MATURAZIONE: Acciaio

ALCOL: 12,50%

ACIDITÀ TOTALE: 6,50 g/LT

COLORE: Paglierino luminoso e di buona persistenza con riflessi verdi

PROFUMO: Si avvertono fragranze di biancospino con una leggera nota di acacia, la mela gialla e l'ananas

SAPORE: Al gusto si presenta caldo con una buona acidità, equilibrato, morbido e piacevolmente fresco



Azienda Agricola Ca' Biasi di Dalla Valle Innocente

Breganze (VI)

SOJO ROSSO - ROSSO I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE: Località Fratte nelle colline di Breganze

SUOLI: Terreni di origine vulcanica

VARIETÀ: 70% Groppello, 30% Cabernet sauvignon

VENDEMMIA: Settembre - Appassimento in fruttaiolo delle uve

VINIFICAZIONE: Pigiatura e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura di fermentazione controllata tra i 27/32 °C durata circa 20 giorni, fermentazione malolattica spontanea.

MATURAZIONE: Parziale maturazione in rovere

ALCOL: 14,00%

ACIDITÀ TOTALE: 7,50 g/LT

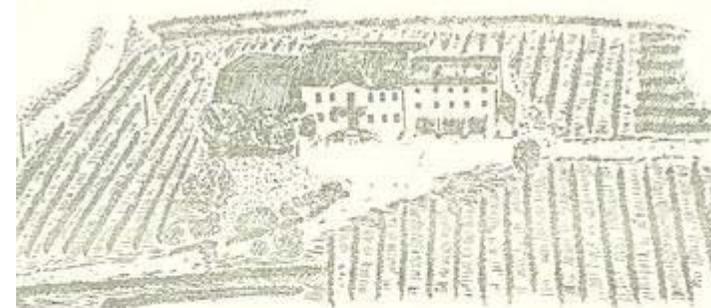
COLORE: Intenso, rosso rubino profondo

PROFUMO: Spezie e vaniglia con sentire di mandorla rotto e piccola frutta rossa

SAPORE: Sentori di marasca, uva rossa e frutta appassita

Sojo Rosso

*modo di dire contadino
di uno strato di terra caparbia
dove la vite affonda
le sue radici e ...*



Affinato in piccole botti di rovere

Azienda Agricola Ca' Biasi di Dalla Valle Innocente

Breganze (VI)

GROPPELLO - VINO ROSSO VENETO I.G.T 2016

AREA DI PRODUZIONE: Località Fratte nelle colline di Breganze

SUOLI: Terreni di origine vulcanica

VARIETÀ: 100% Gropello

VENDEMMIA: 20 settembre 2016

VINIFICAZIONE: Pigiatura e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura di fermentazione controllata tra i 27/32 °C durata 5 giorni, con macerazione e cessione del colore perfettamente riuscita fin dai primi giorni. Fermentazione malolattica spontanea

MATURAZIONE: Acciaio

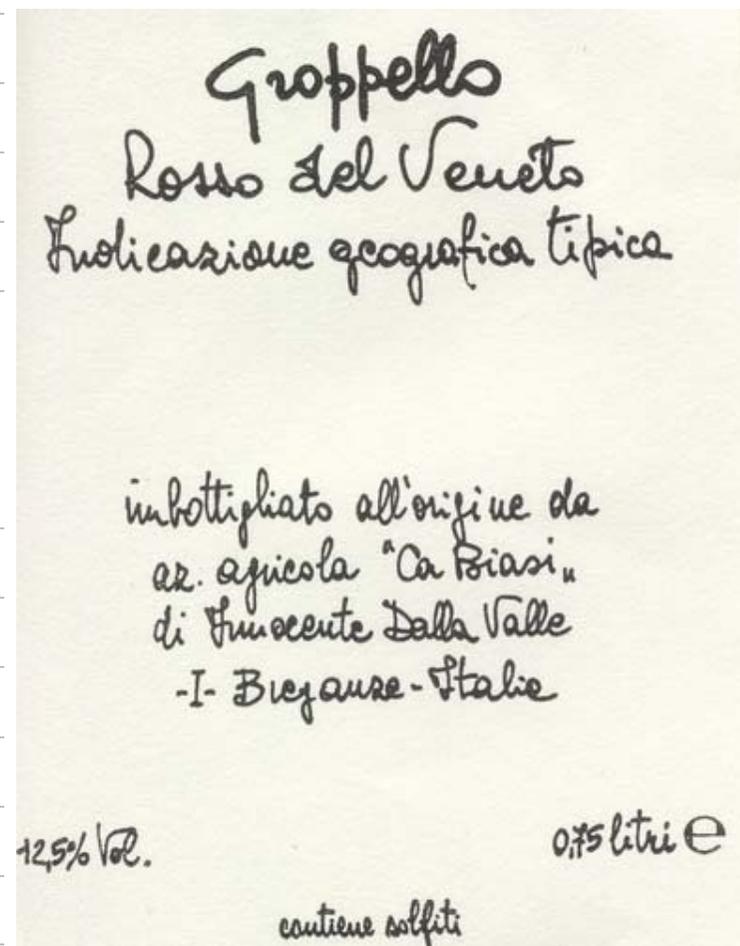
ALCOL: 12,40%

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/LT

COLORE: Rosso rubino molto intenso

PROFUMO: Complesso, che richiama la vinosità varietale

SAPORE: Austero con tannini decisi ,tannico



Azienda Agricola Ca' Biasi di Dalla Valle Innocente

Breganze (VI)

BREGANZE CABERNET D.O.C. 2013

AREA DI PRODUZIONE: Località Fratte nelle colline di Breganze

SUOLI: Terreni di origine vulcanica

VARIETÀ: 60% Cabernet sauvignon, 40% Cabernet Franc

VENDEMMIA: Settembre 2013

VINIFICAZIONE: Pigiatura e macerazione in piccole serbatoi di acciaio a temperatura controllata con ripetute follature giornaliere. Permanenza otto giorni. Fermentazione malolattica spontanea.

MATURAZIONE: 18 mesi in piccole botti di rovere. Nessun trattamento. Stabilizzante e

ALCOL: 13,00%

COLORE: Intenso, rosso rubino profondo

PROFUMO: Molto ampio e complesso richiama la finezza del legno e la vinosità

SAPORE: E' di sapore pieno e austero, giustamente tannico

