

Miotti Firmino Az. Agr.

Breganze (VI)

BREGANZE DOC TORCOLATO

AREA DI PRODUZIONE: Colle di Santa Lucia a Breganze

SUOLI: Collina vulcanica

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre 2010 - Appassimento in fruttaiolo delle uve

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio

MATURAZIONE: Vasche di acciaio

ALCOL: 12,50%

COLORE: Giallo oro intenso

PROFUMO: Aroma intenso di mela cotta, miele, albicocca, uvetta, datteri e frutta secca

SAPORE: Ampio, lungo e avvolgente. La freschezza conferita dall'uva vespaiola va a contrastare la dolcezza dell'appassimento



Miotti Firmino Az. Agr.

Breganze (VI)

BREGANZE DOC VESPAIOLO

AREA DI PRODUZIONE: Colle di Santa Lucia a Breganze

SUOLI: Collina vulcanica

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre 2016

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi

MATURAZIONE: Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione per un mese circa

ALCOL: 12,50%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO: Aroma floreale e fruttato di mela

SAPORE: Secco, pieno, leggermente acidulo di buona persistenza aromatica



Miotti Firmino Az. Agr.

Breganze (VI)

BREGANZE DOC VESPAIOLO 16.9

AREA DI PRODUZIONE: Colle di Santa Lucia a Breganze

SUOLI: Collina vulcanica

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre 2016

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice del Vespaiolo clone 9 e 16. Fermentazione in barriques di acacia con sospensione delle fecce fini per due volte alla settimana i primi 3 mesi e poi una volta per i restanti sei

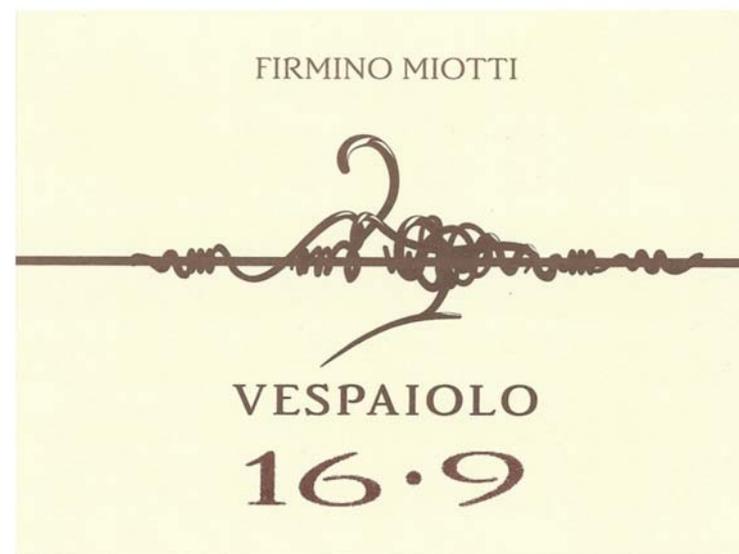
MATURAZIONE: Acciaio. E' stato imbottigliato il 27 giugno 2017 e verrà presentato durante il Vinitaly 2018. Ama l'invecchiamento

ALCOL: 12,50%

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Aroma fruttato di mela e con note speziate

SAPORE: Secco, pieno, leggermente acidulo di buona persistenza aromatica



Miotti Firmino Az. Agr.

Breganze (VI)

GRUAJO

AREA DI PRODUZIONE: Colle di Santa Lucia a Breganze

SUOLI: Collina vulcanica

VARIETÀ: 100% Gruaio

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: I grappoli scelti, lasciati a riposare in locale areato per 15 giorni. L'uva viene poi diraspata totalmente e pigiata. Lasciata a macerare per 9 giorni con follature e rimontaggi frequenti.

MATURAZIONE: Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione e fermentazione malolattica spontanea

ALCOL: 13,50%

COLORE: Rubino tendente al granato

PROFUMO: Piacevole sentore di marasca e frutti piccoli di sottobosco

SAPORE: Asciutto di buona struttura, fresco con un leggero retrogusto amarognolo



Miotti Firmino Az. Agr.

Breganze (VI)

VALLETTA

AREA DI PRODUZIONE: Colle di Santa Lucia a Breganze

SUOLI: Collina vulcanica

VARIETÀ: 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE: La raccolta del merlot e del cabernet sauvignon, e le loro vinificazioni, vengono fatte separatamente. Tutte le uve vengono selezionate in vigna da vendemmiatori esperti, raccolte manualmente e lasciate in cassette per 10/15 giorni così da permettere una leggera evaporazione dell'acqua contenuta negli acini e di conseguenza una concentrazione naturale degli zuccheri e degli aromi. L'uva viene poi diraspata totalmente lasciata a macerare per 13 giorni con follature e rimontaggi

MATURAZIONE: Il vino viene posto a maturare in piccole botti nuove di rovere francese Allier MT per circa 22 mesi. Al termine di questo affinamento non subisce stabilizzazioni e filtrazioni, rimane in bottiglia

ALCOL: 14,50%

COLORE: Rosso importante dal colore rubino carico e profondo, con sfumature violacee

PROFUMO: Intenso il sentore della terra rossa bagnata dalla pioggia, per poi emergere la frutta matura

SAPORE: Elegante, equilibrato, la frutta si espande esaltandone l'austerità, i tannini dolci ed equilibrati



Miotti Firmino Az. Agr.

Breganze (VI)

PEDEVENDO

AREA DI PRODUZIONE: Colle di Santa Lucia a Breganze

SUOLI: Collina vulcanica

VARIETÀ: 100% Pedevendo

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi

MATURAZIONE: Il vino, completa una parte di fermentazione in bottiglia, diventando un vino vivace sur lie. Per questo motivo in bottiglia presenta un leggero fondo.

ALCOL: 11,00%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini, con piccole bollicine di lunga persistenza

PROFUMO: Frutta fresca

SAPORE: Buona acidità, sostenuta da una leggera gasatura che lo rende piacevole, vivace

