Vitacchio Emilio

Breganze (VI)

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

AREA DI PRODUZIONE: Località Costa di Breganze

SUOLI: Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud-est

VARIETÀ: 100% Refosco dal peduncolo rosso

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione in rosso con rimontaggi e follature per un periodo di 5 giorni.

MATURAZIONE: In vasche di acciaio inox per 6 mesi

ALCOL: 12,50%

COLORE: Si presenta con un rosso rubino brillante con tonalità violacee

PROFUMO: Profumo intenso e caratteristico con note gradevoli di mora selvatica e sfumature erbacee.

SAPORE: Asciutto, caldo e robusto con un fin di bocca piacevolmente amarognolo.

Vitacchio Emilio

Breganze (VI)

SAMPAGNA

AREA DI PRODUZIONE: Località Costa di Breganze

SUOLI: Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud-est

VARIETÀ: 100% Marzemina Bianca

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice quindi fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 18-20 gradi

PRESA DI SPUMA: Metodo Charmat

ALCOL: 12,00%

COLORE: Ha un colore giallo paglierino con perlage fine e persistente

PROFUMO: Intensamente fruttato con evidenti note di mela golden, macedonia di frutta esotica e agrumi. Persistente la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia e il glicine.

SAPORE: Fresco e asciutto, piacevolmente morbido. Sviluppa in bocca una sottile spuma che libera

Vitacchio Emilio

Breganze (VI)

TORCOLATO - BREGANZE DOC

AREA DI PRODUZIONE: Località Costa di Breganze

SUOLI: Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Terza decade di settembre - Appassimento in fruttaio delle uve

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve nel mese di febbraio. La fermentazione dura alcuni mesi e si arresta spontaneamente

MATURAZIONE: Riposa in vasche d'acciaio inox per un periodo minimo di 4 anni

ALCOL: 13,50%

ACIDITÀ TOTALE: 8,30 g/LT

COLORE: Giallo ambrato brillante

PROFUMO: Dolce e pieno, di buon corpo, di grande equilibrio fra acidità e zuccheri, termina con una persi-

SAPORE: Vino da meditazione ma si sposa bene anche con for-maggi erborinati o molto saporiti. Da pro-

Vitacchio Emilio

Breganze (VI)

VESPAIOLO

AREA DI PRODUZIONE: Località Costa di Breganze

SUOLI: Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud-est

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice quindi fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 18-20 gradi

MATURAZIONE: In vasche di acciaio inox per 6 mesi

ALCOL: 12,50%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Floreale, fruttato con delicato sentore di agrumi e di mandorla

SAPORE: Fresco, equilibrato con una piacevole persistenza aromatica di agrumi