



BREGANZE DOC CABERNET

ANNATA:	2010
VINO:	50% Cabernet sauvignon e 50% Franc
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco
ALCOOL:	14,00%



VINIFICAZIONE: I grappoli dei due cabernet vengono vendemmiati separatamente in momenti diversi in base al grado di maturazione. Con cura estrema vengono posti in cassette ad asciugare per 15 giorni prima di essere diraspati. L'uva viene poi dirasata totalmente e pigiata. Lasciata a macerare per 11 giorni con follature e rimontaggi frequenti. Una parte viene affinata in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione, l'altra viene affinata in barriques di secondo passaggio per 6/12 mesi. Assemblato in primavera 2013, il vino non subisce una filtrazione aggressiva, per questo potrebbe presentare in bottiglia un leggero deposito. E' stato imbottigliato a luglio 2013 .

CARATTERISTICHE: : rosso importante dal colore rubino carico, presenta al naso aromi di piccola frutta rossa. In bocca è asciutto, di corpo e ricco di tannini dolci che donano una lunga persistenza. Invecchia bene per 5-6 anni e si sposa bene con capretto al forno, brasati, carni rosse saporite e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16° -18°C



BREGANZE DOC ROSSO

ANNATA:	2011
VINO:	100% Merlot
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco
ALCOOL:	13,50%

VINIFICAZIONE: I grappoli di merlot vengono vendemmiati manualmente e con cura estrema vengono posti in cassette ad asciugare per 15 giorni prima di essere vinificati. L'uva viene poi diraspata totalmente e pigiata. Lasciata a macerare per 11 giorni con follature e rimontaggi frequenti. Una parte viene affinata in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione, l'altra viene affinata in barriques di secondo passaggio per 6/12 mesi. Assemblato all'inizio dell'anno 2013, il vino non subisce una filtrazione aggressiva, per questo potrebbe presentare in bottiglia un leggero deposito. E' stato imbottigliato il 9 luglio 2013.

CARATTERISTICHE: : rosso importante dal colore rubino intenso, presenta al naso aromi di piccola frutta rossa e vaniglia. In bocca è asciutto, di corpo e ricco di tannini dolci che donano una lunga persistenza. Invecchia bene per 5-6 anni. Si sposa bene con capretto al forno, brasati, carni rosse saporite e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16° C



GRUAJO®

ANNATA:	2014
VINO:	100% Gruaio
DENOMINAZIONE:	VINO ROSSO
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco
ALCOOL:	12,50%

VINIFICAZIONE: vendemmia con cassette da 5kg di 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. Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione e fermentazione malolattica spontanea, è stato imbottigliato a luglio 15

CARATTERISTICHE: Citato già nel settecento come un vino "delicato e gagliardo", sembra che il nome Gruajo o Cruvaio gli sia stato attribuito per il fatto che, raggiunta la completa maturazione, il grappolo presenta chicchi completamente maturi e chicchi verdi. L'abilità del vinificatore è quella di spremere solo i chicchi maturi.

Il vino presenta un colore rubino tendente al granato, al naso ha un piacevole sentore di marasca, frutti piccoli di sottobosco, e in bocca è asciutto di buona struttura, fresco con un leggero retrogusto amarognolo. Si accompagna bene ai piatti di selvaggina anche di piccola taglia, carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°C



VALLETTA

ANNATA:	2006
VINO:	50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon
DENOMINAZIONE:	VENETO IGT Rosso
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco
ALCOOL:	14,50%

VALLETTA era il nome utilizzato, nel secolo scorso, dagli abitanti del luogo per delimitare la zona attorno al colle di Santa Lucia circondata da due piccole valli che tuttora si congiungono nei pressi del centro del paese di Breganze.

VINIFICAZIONE: La raccolta del merlot, del cabernet sauvignon e franc e le loro vinificazioni vengono fatte separatamente. Tutte le uve vengono selezionate in vigna da vendemmiatori esperti, raccolte 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 frequenti. 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 almeno 48 mesi prima di essere venduto.

CARATTERISTICHE: rosso importante dal colore rubino carico e profondo, con sfumature violacee. Al naso si presenta subito intenso il sentore della terra rossa bagnata dalla pioggia, per poi emergere la frutta matura di sottobosco mescolata alle spezie, al caffè e al cacao. In bocca è elegante, equilibrato, la frutta si espande esaltandone l'austerità, i tannini dolci ed equilibrati donano una lunga persistenza. Da secondi piatti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C



BREGANZE DOC VESPAIOLO

ANNATA:	2014
VINO:	100% Vespaiolo
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco
ALCOOL:	12,00%

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con cassette da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi. Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione per un mese circa. E' stato imbottigliato a gennaio 2015.

CARATTERISTICHE: dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, dal profumo floreale e fruttato di mela, dal sapore secco, pieno, leggermente acidulo di buona persistenza aromatica. Si abbina bene ad antipasti di pesce (carpaccio di pesce spada o altro) anche crudo (ostriche), asparagi alla bassanese, baccalà alla vicentina, torte salate.

Temperatura di servizio: 8°C



LE COLOMBARE

ANNATA:	2014
VINO:	95% Riesling e 5% Tai
DENOMINAZIONE:	VENETO IGT Bianco
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco
ALCOOL:	12,00%

Il nome LE COLOMBARE è legato alla storia di Breganze, città ricca di torri colombari dove dimorano ancora oggi i piccoli piccioni chiamati Torresani e proposti allo spiedo (prelibato piatto tipico) nei ristoranti della zona.

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con cassette da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi. Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione per tre mesi circa, è stato imbottigliato in aprile 2015, senza essere stato sottoposto a filtrazione per preservare corpo e profumo. E' consigliato un affinamento in bottiglia per qualche mese. Potrebbe presentare un leggero deposito

CARATTERISTICHE: vino bianco prodotto da uve selezionate di varietà riesling e tai che vanno a comporre il nuovo Le Colombare. Dal colore paglierino con riflessi verdi, dalla limpidezza brillante, dal profumo di frutta tropicale, ananas, pesca bianca e rosa. Ampio in bocca, secco, elegante, armonico e di buona struttura. Molto persistente. Si sposa bene con primi piatti anche a base di carne, con carni bianche e pesce saporito, formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio: 10°C



PEDEVENDO



ANNATA:	2014
VINO:	100% Pedevendo
DENOMINAZIONE:	VINO Bianco
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Frizzante Secco
ALCOOL:	11,50%

La Pedevenda è una uva rarissima del vicentino coltivata quasi esclusivamente dalla nostra azienda da più di un secolo. E' un vitigno di buona vigoria vegetativa e produzione costante. Il grappolo è medio ed ha un buccia dal colore verde-giallastro. Matura tardi e ama i terreni collinari argilloso-calcarei, resiste bene ai freddi e alle malattie e ha, anche nelle annate più calde, una buona acidità fissa. In una interessante pubblicazione del 1754 scritta da Aureliano Acanti il Pedevendo vi appare più volte come "grato Pedevendo" ..."egli è un ber di paradiso: questo raro pedevendo è stupendo è d'incanto.....

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con casse da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi Il vino, completa una parte di fermentazione in bottiglia, diventando un vino vivace sur lie. Per questo motivo in bottiglia presenta un leggero fondo.

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta paglierino con riflessi verdolini, con piccole bollicina di lunga persistenza. Al naso si alternano profumi di frutta fresca, mentre in bocca la buona acidità sostenuta dalla leggera gasatura lo rende piacevole, vivace, ideale in ogni occasione, immancabile dopo una giornata di lavoro. Da aperitivo, ottimo in vacanza, sta molto bene accompagnato da frittiture di pesce. E' leggero e di grande bevibilità. Lo si può servire tutto torbido, agitando la bottiglia prima dell'uso, oppure limpido, caraffando lentamente per separare i sedimenti del vino.

Temperatura di servizio: 8°C



STRADA RIELA



ANNATA:	2014
VINO:	100% Vespaiolo
DENOMINAZIONE:	VENETO IGT VESPAIOLO
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Frizzante Secco
ALCOOL:	11,00%

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con cassette da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi Il vino, completa una parte di fermentazione in bottiglia, diventando un vino vivace sur lie. Per questo motivo in bottiglia presenta un leggero fondo.

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta paglierino con riflessi verdolini, con piccole bollicine di lunga persistenza. Al naso si alternano profumi di frutta fresca, agrumi come pompelmo e scorsa di arancio. In bocca è di buona struttura. Gradevole non solo da aperitivo, ma da tutto pasto. Entusiasmante durante una chiaccherata con gli amici, rilassante dopo lo sport o appagante dopo una calda giornata estiva. Esalta il pesce, valorizza la pizza e si lascia bere durante un pasto frugale.

MODALITÀ DI SERVIZIO: **1 DA LIMPIDO A TORBIDO:** Aprire la bottiglia leggermente inclinata per evitare la fuoriuscita del vino, versare lentamente nel bicchiere finché non esce torbido, per chi desidera il fondo, ne farà richiesta.

2 LIMPIDO A LIMPIDO: Caraffare lentamente per separare i sedimenti del vino, servire nella flute, o in bicchiere che abbia il "punto-perlage".

3 TUTTO FONDO : Agitare prima dell'uso, aprire la bottiglia ben fredda tenendola leggermente inclinata e servirla direttamente nel bicchiere. Assaporare il vino con il suo gusto originariamente amarognolo e sentire le bollicine in bocca senza vederle...

Temperatura di servizio: 8°C



FONDO53



VINO:	31% pedevenda, 31% marzemina bianca, 31% vespaiola e 7% grujaja
DENOMINAZIONE:	VINO ROSATO
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Frizzante Secco

La cuvée rosé FONDO 53 fonde la finezza dei vini bianchi di Pedevenda, Marzemina Bianca, Vespaiola (93 %) con la potenza e la fruttuosità del vino rosso di Gruajo (7 %) della collina di Breganze. Dopo l'imbottigliamento il vino, a distanza di alcune settimane, per effetto anche delle condizioni climatiche, subisce un processo di rifermentazione che porta alla "presa di spuma". Con l'affinamento sur lie, si ottiene un vino con bollicine finissime e torbido alla vista, con un leggero **deposito** di lieviti sul fondo della bottiglia. La presenza di questi ultimi è garanzia che la bottiglia non viene stappata dopo la rifermentazione: il vino così risulta secco e privo di solfiti aggiunti in fermentazione e in imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta di un colore rosa antico, con piccole bollicine di lunga persistenza. Il naso è dominato dai frutti rossi come il lampone e da note citrine. In bocca questa cuvée mostra un perfetto bilanciamento tra finezza e potenza. Una esplosione di gusto tra note fresche e minerali. Ottimo da tutto pasto e con carni bianche. Lo si può servire tutto torbido, agitando la bottiglia prima dell'uso, oppure limpido, caraffando lentamente per separare i sedimenti del vino.

Temperatura di servizio: 8°C



BREGANZE DOC TORCOLATO

ANNATA:	2007
VINO:	100% Vespaiolo
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Dolce
ALCOOL:	12,50%

VINIFICAZIONE: Prodotto in Italia nella sola zona di Breganze, è ottenuto da una sapiente scelta e da una estrema cura dei grappoli di uve di vespaiola che, per appassire, vengono attorcigliati (intorcolà) a degli spaghi in ambiente arieggiato. Solo i grappoli migliori, i più spargoli vengono raccolti per l'appassimento. E' dopo Natale che il dolce Torcolato viene finalmente consacrato in vino. La produzione è limitata sia per la scarsa resa sia per la cura tipicamente artigianale che questo vino richiede. La fermentazione avviene con tempi molto lunghi, può durare alcuni mesi fino ad arrestarsi spontaneamente lasciando il vino ancora dolce. Rimarrà a riposare in vasche di acciaio per alcuni anni prima di venire imbottigliato.

CARATTERISTICHE: Dal colore dell'oro, dall'aroma intenso di mela cotta, miele, albicocca, uvetta, datteri e frutta secca si presenta in bocca ampio, lungo e avvolgente. La freschezza conferita dall'uva vespaiola va a contrastare la dolcezza dell'appassimento e rende questo vino elegante e non stucchevole. Il Torcolato rientra anche nella ristretta cerchia dei vini da meditazione o da conversazione. E' eccellente anche da solo, ma ben si sposa con formaggi erborinati o molto saporiti, a fine pasto esalta la piccola pasticceria e i dolci secchi.

Il Torcolato resiste nel tempo ed è sempre una piacevole sorpresa aprire bottiglie di qualche decennio prima, spesso conservate in ricordo di qualche felice evento familiare.

Temperatura di servizio: 10°-12°C