

Torcolato Breganze Doc



Classificazione: Torcolato Breganze Doc

Varietà di uva utilizzata: 100% Vespaiola.

Area di provenienza delle uve: zona collinare di Breganze.

Bottiglie prodotte: 12.000

Vinificazione ed affinamento: L'uva messa "a riposo" in apposito fruttaiolo. Nel mese di gennaio dalla pressatura dell'uva appassita si ottiene una piccola quantità di mosto (da 100 Kg di uva fresca all'origine si ottengono poco più di 25 litri di mosto); successivamente il mosto subisce un processo di chiarifica naturale che lo rende "pulito" e pronto alla fermentazione. La fermentazione si svolge a temperatura controllata di 18-19° C in contenitori di acciaio. Terminata la fase fermentativa il vino si affina per almeno 18 mesi, in botti di rovere da 2000 litri ed in parte di 225 litri. Il vino viene quindi imbottigliato dove affina per altri 6 mesi periodo in cui raggiunge l'equilibrio ideale per essere degustato.

Colore: Giallo dorato con riflessi ambrati .

Profumo: Elegante, ricorda il miele, albicocche e fichi secchi

Sapore: In bocca il vino è ricco, di corpo, asciutto, molto equilibrato e di notevole persistenza, esprime il suo carattere dolce-non dolce .

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8 - 10°C



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)
Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

