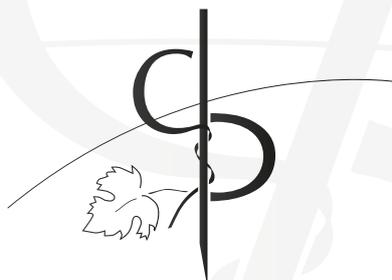


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

Torcolato

Scheda tecnica

Denominazione

Torcolato Breganze D.o.c

Vitigni

100% Vespaiola

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganesi

Forma di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Raccolta dell'uva a mano in cassette. Appassimento naturale in fruttai fino a Gennaio, segue la diraspatura e la fermentazione lenta a temperatura controllata per 90 giorni. Maturazione in Barrique di rovere francese nuove per 2 anni e riposo in bottiglia per 5 mesi

Tenore alcolico

13%

Acidità totale

6,0 g/l

Colore

Giallo dorato

Profumo

Intenso, caldo e fruttato, dalle intense note floreali, di frutta esotica e miele

Sapore

Di buon corpo e piacevole struttura, alla naturale dolcezza si contrappone una bella freschezza che porta ad un finale gentile e persistente

Abbinamenti

Pasticceria secca e formaggi erborinati.

Cura nel servizio

Servire a 8-10 C° in piccolo calice, stappare mezz'ora prima del consumo

Formati disponibili

0.375 lt- 0.5 lt- 1.5 lt

