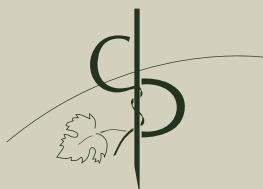


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

TORCOLATO

Scheda tecnica

**Denominazione**

Torcolato Breganze D.O.C.

Vitigni

100% Vespaiola.

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi.

Forma di allevamento

Cordone speronato.

Vinificazione

Raccolta dell'uva a mano in cassetine di max 10 kg. Appassimento naturale in fruttaiolo 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 10-12C° in piccolo calice, stappare mezz'ora prima del consumo.

Formati disponibili

0.375 lt - 0.5 lt - 1.5 lt