

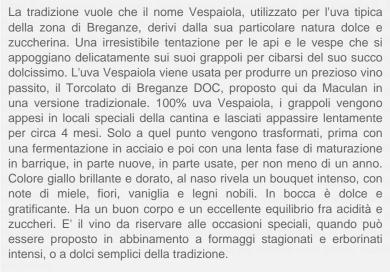


ACQUISTATO IL .....

## Torcolato Breganze DOC 2022

## 2022

## Le vespe ringraziano



Da ormai tre generazioni la famiglia Maculan seleziona e vinifica le migliori uve di Breganze, un incantevole paese ai piedi dell'Altopiano di Asiago. Complice il clima mite che si gode lì che favorisce la coltura della vite e dell'olivo. Le colline di Breganze, per chi ancora non lo sapesse, offrono un terreno ideale per varietà di uve come Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay, ma anche Tai e Vespaiola. L'azienda oggi può contare su circa 40 ettari di terreno, con viti e ulivi. Maculan, però, controlla anche una trentina di viticoltori selezionati che conferiscono le uve nella sua cantina. L'head quarter dell'azienda si trova nel centro storico di Breganze, riuscito matrimonio fra l'antica tradizione e moderna tecnica enologica. Da qui, vendemmia dopo vendemmia, provengono i grandi vini, apprezzati in tutto il mondo.



La Vigna

**Terreno** vulcanico, principalmente tufaceo

Esposizione est, sud est
Allevamento archetto

Densità imp. 5000

II Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo dolce

Provenienza Veneto

Uve 100% Vespaiola

Gradazione 13,5% vol Temp. Servizio 16 gradi Quando Berlo 40 anni Abbinamento Fine pasto

Vinificazione uva appassita per 4 mesi, fermentazione in acciaio, affinamento in barrique (in parte nuove, in parte usate) per un anno

Sensazioni colore giallo brillante dorato. Il bouquet è intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni noblil. In bocca è dolce e pieno, ha

un buon corpo ed un eccellente equilibrio fra acidità e zuccheri