ACQUISTATO IL .....

Torcolato Breganze DOC 2022 2022

Le vespe ringraziano

La tradizione vuole che il nome Vespaiola, utilizzato per l'uva tipica della zona di Breganze, derivi dalla sua particolare natura dolce e zuccherina. Una irresistibile tentazione per le api e le vespe che si appoggiano delicatamente sui suoi grappoli per cibarsi del suo succo dolcissimo. L'uva Vespaiola viene usata per produrre un prezioso vino passito, il Torcolato di Breganze DOC, proposto qui da Maculan in una versione tradizionale. 100% uva Vespaiola, i grappoli vengono appesi in locali speciali della cantina e lasciati appassire lentamente per circa 4 mesi. Solo a quel punto vengono trasformati, prima con una fermentazione in acciaio e poi con una lenta fase di maturazione in barrique, in parte nuove, in parte usate, per non meno di un anno. Colore giallo brillante e dorato, al naso rivela un bouquet intenso, con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili. In bocca è dolce e gratificante. Ha un buon corpo e un eccellente equilibrio fra acidità e zuccheri. E' il vino da riservare alle occasioni speciali, quando può essere proposto in abbinamento a formaggi stagionati e erborinati intensi, o a dolci semplici della tradizione.

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

Il 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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821