

Torcolato

## BREGANZE DOC TORCOLATO 2015

**Vitigno:**  
100% Vespaiola.

**Esposizione:**  
un solo vigneto in collina rivolto a Sud-Ovest.

**Tipologia di terreno:**  
di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

**Sistema di allevamento:**  
doppio capovolto.

**Produzione di uva per ettaro:**  
45 q.li.

**Vendemmia:**  
vengono tagliati i tralci e lasciata appassire naturalmente l'uva in vigna ancora attaccata alla pianta. Questa antica e rischiosa tecnica permette di ottenere una infavatura con muffa nobile con degli apprezzabilissimi risvolti organolettici. A fine appassimento quando ormai tutte le foglie sono cadute e l'inverno sta iniziando, si procede alla vendemmia e alla vinificazione.

**Vinificazione e affinamento:**  
l'uva viene pressata in maniera soffice e il mosto fermenta in acciaio per diversi mesi. Viene poi trasferito in piccole botti di rovere francese per l'affinamento che dura diversi anni.

**Gradazione alcolica:**  
13% vol.

**Esame organolettico:**  
presenta un colore giallo dorato carico con riflessi ambrati. Al profumo si percepiscono immediatamente le sensazioni di un vino ricco, importante, ottenuto da uve appassite. Intense e ricche percezioni aromatiche spaziano dal miele di acacia e castagno, all'albicocca secca e ai fichi secchi. Di sapore dolce, ma non invadente, ricco, morbidissimo, strutturato, di giusto equilibrio e di lunghissima persistenza. Ritornano al retro-olfatto note floreali di tiglio, iris e uva spina.

**Abbinamenti gastronomici:**  
si abbina ottimamente con pasticceria secca, ma anche con formaggi erborinati e fegato d'oca.

**Temperatura di servizio:**  
8-10° C.

