

## BREGANZE DOC TORCOLATO



VINO:	100% Vespaiolo
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Dolce

VINIFICAZIONE: Prodotto in Italia nella sola zona di Breganze, è ottenuto da una sapiente scelta e da una estrema cura dei grappoli di uve di vespaiola che, per appassire, vengono attorcigliati (intorcolà) a degli spaghi in ambiente arieggiato. Solo i grappoli migliori, i più spargoli vengono raccolti per l'appassimento. E' dopo Natale che il dolce Torcolato viene finalmente consacrato in vino. La produzione è limitata sia per la scarsa resa sia per la cura tipicamente artigianale che questo vino richiede. La fermentazione avviene con tempi molto lunghi, può durare alcuni mesi fino ad arrestarsi spontaneamente lasciando il vino ancora dolce. Rimarrà a riposare in vasche di acciaio per alcuni anni prima di venire imbottigliato.

CARATTERISTICHE: Dal colore dell'oro, dall'aroma intenso di mela cotta, miele, albicocca, uvetta, datteri e frutta secca si presenta in bocca ampio, lungo e avvolgente. La freschezza conferita dall'uva vespaiola va a contrastare la dolcezza dell'appassimento e rende questo vino elegante e non stucchevole. Il Torcolato rientra anche nella ristretta cerchia dei vini da meditazione o da conversazione. E' eccellente anche da solo, ma ben si sposa con formaggi erborinati o molto saporiti, a fine pasto esalta la piccola pasticceria e i dolci secchi.

Il Torcolato resiste nel tempo ed è sempre una piacevole sorpresa aprire bottiglie di qualche decennio prima, spesso conservate in ricordo di qualche felice evento familiare.

Temperatura di servizio: 10°-12°C