# Torcolato Breganze 2022

Brilliante goldgelbe Farbe. Aromen getrockneter Aprikosen, weißer Trüffel, Honig und Salbei im Duft, am Gaumen . Am Gaumen ist er voll und seidig, virtuos  komplex und exotisch mit getrocknete Aprikosen, pikante Limetten und Papaya, Vanille, Süssholz und salziges Toffee. Ausgewogen zwischen Säure und Süsse, mit einem langen und vielschichtigen Abgang.

| | |
|---|---|
| Produzent | Maculan |
| Kategorie | Süsswein |
| Land | Italien |
| Region | Venetien |
| Klassifizierung | DOC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 38 cl |
| Alkohol | 14.0 % |
| Trinktemperatur | 8° - 10° |
| Lagerfähigkeit | bis 2032 |
| Traubensorten | Vespaiola |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 321578 |
| Passt zu | gereiftem Käse, Blauschimmelkäse, Desserts |

## Vinifikation

Aus streng selektionierten und fünf Monate getrockneten, botrytisierten Vespaiola-Trauben hergestellt und reift in französischen Eichenfässern, ein Drittel davon neu.

## Terroir

Vulkanische Hügel und Tuffgestein

## Geschichte

Der Überlieferung nach leitet sich der Name Vespaiola, der für die typische Traube des Breganze-Gebiets verwendet wird, von ihrer besonders süßen und zuckerhaltigen Natur ab. Sie ist eine unwiderstehliche Versuchung für Bienen und Wespen, die sich auf ihren Trauben niederlassen, um sich von ihrem süßen Saft zu ernähren. Aus der Vespaiola-Traube wird ein wertvoller Passito-Wein hergestellt, der Torcolato di Breganze DOC, der hier von Maculan in einer traditionellen Version angeboten wird.