



Torcolato Breganze 2016

CHF 53.00 | 10 cl = CHF 7.07

Brillante couleur jaune d'or. Arômes d'abricots secs, de truffe blanche, de miel et de sauge au nez et en bouche. La bouche est pleine et soyeuse, virtuosement complexe et exotique avec des abricots secs, des citrons verts épicés et de la papaye, de la vanille, de la réglisse et du toffee salé. Équilibré entre l'acidité et la douceur, avec une finale longue et complexe.

Producteur	Maculan
Type d'article	Vin doux
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	DOC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2031 - 2041
Cépages	Vespaïola
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30005176
Accord mets et vins	Fromage persillé, Fromage affiné, Desserts
Avis	James Suckling 94/100



Vinification

Élaboré à partir de raisins de vespaïola botrytisés, rigoureusement sélectionnés et séchés pendant cinq mois, il vieillit en fûts de chêne français, dont un tiers est neuf.

Terroir

Vulkanische Hügel und Tuffgestein.

Histoire





Selon la tradition, le nom de vespaiola, utilisé pour désigner le raisin typique de la région de Breganze, dérive de sa nature particulièrement sucrée et riche en sucre. Il constitue une tentation irrésistible pour les abeilles et les guêpes, qui se posent sur ses grappes pour se nourrir de son jus sucré. Le cépage vespaiola permet de produire un précieux vin de passito, le Torcolato di Breganze DOC, proposé ici par Maculan dans une version traditionnelle.

