



Torcolato Breganze 2021

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, virtuosément 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 | 2021 |
| Format | 38 cl |
| Alcool | 14.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2031 |
| Cépages | Vespaiola |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320374 |
| Accord mets et vins | Fromage affiné, Fromage persillé, Desserts |
| Avis | Wine Spectator 91/100 |



Vinification

Élaboré à partir de raisins de vespaiola 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.

