



Torcolato Breganze 2021

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 7.33

Colore giallo oro brillante. Aromi di albicocche secche, tartufo bianco, miele e salvia al naso e al palato. Il palato è pieno e setoso, virtuosamente complesso ed esotico con albicocche secche, lime e papaya, vaniglia, liquirizia e caramella mou salata. Equilibrato tra acidità e dolcezza, con un finale lungo e complesso.

Produttore	Maculan
Categoria	Vino dolce
Paese	Italia
Regione	Veneto
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Vespaiola
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320374
Adatto a	Formaggi stagionati, Formaggi erborinati, Dessert
Valutazioni	Wine Spectator 91/100



Vinificazione

Prodotto con uve Vespaiola bottrizzate rigorosamente selezionate, appassite per cinque mesi e affinate in botti di rovere francese, di cui un terzo nuove.

Terroir

Colline vulcaniche e roccia tufacea

Storia





Secondo la tradizione, il nome Vespaïola, utilizzato per l'uva tipica della zona di Breganze, deriva dalla sua natura particolarmente dolce e zuccherina. È una tentazione irresistibile per api e vespe, che si posano sui suoi acini per nutrirsi del suo dolce succo. Dall'uva Vespaïola si ricava un prezioso passito, il Torcolato di Breganze DOC, che Maculan propone in versione tradizionale.

