



Torcolato Breganze 2016

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	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2031 - 2041
Vitigni	Vespaiola
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30005176
Adatto a	Formaggi erborinati, Formaggi stagionati, Dessert
Valutazioni	James Suckling 94/100



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 vino passito, il Torcolato di Breganze DOC, che Maculan propone in versione tradizionale.

