



Torcolato Breganze 2019

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 | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | fino a 2029 |
| Vitigni | Vespaiola |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 317410 |
| Adatto a | Formaggi stagionati, Formaggi erborinati, Dessert |
| Valutazioni | James Suckling 92/100 |



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.

