



## Torcolato Breganze 2022

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                         | 2022                                                 |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 38 cl                                                |
| Gradazione alcolica            | 14.0 %                                               |
| Temperatura di<br>degustazione | 8° - 10°                                             |
| Invecchiamento                 | fino a 2032                                          |
| Vitigni                        | Vespaiola                                            |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                                     |
| Numero articolo                | 321578                                               |
| Adatto a                       | Formaggi stagionati, Formaggi<br>erborinati, Dessert |

### 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.

