Torcolato

Varietà

100%
Vespaiola

Dettagli

Collocazione del vigneto:
le colline breganzesi

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:
appassimento in fruttaio per quattro mesi dell'uva accuratamente selezionata

Affinamento:
per un anno in barrique di rovere francese per 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio

Zucchero residuo:
circa 150 g/l

Note organolettiche

Giallo brillante dorato

Dolce e pieno, ha un buon corpo e un eccellente equilibrio tra acidità e zuccheri

Il bouquet è intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili

Ottimo l'abbinamento con piccola pasticceria secca o dolci tipici come la "fregolota". A chi piace, consigliamo di provare il Torcolato con formaggi di media o lunga stagionatura, ad esempio l'Asiago Stravecchio, oppure erborinati dai sapori intensi