

Selezioni.



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

Ci sono vigneti che raccontano una storia. La storia di una terra e delle persone che la coltivano. Le uve raccolte da questi vigni sono diverse dalle altre: uve speciali che meritano attenzioni e cure particolari. Sono le nostre "selezioni". Raccontano storie tra loro diverse, ma tutte da scoprire.

There are vineyards that tell a story, the story of a land and the people who work it. The grapes harvested from these vines are different, special, and deserve special care and attention. These are our "selections". Each one tells a different story, yet they are all worth hearing.



Il Cabernet Sauvignon è il vitigno a bacca rossa che meglio di ogni altro è in grado di esprimere le potenzialità del territorio di Breganze. Nel "cru" Kilò trova tutte le condizioni ideali per produrre un vino elegante ed affascinante. Punta di eccellenza della viticoltura breganzese.

COLLOCAZIONE VIGNETI: località Sarcedo

VARIETÀ: 100% cabernet sauvignon Breganze DOC

AFFINAMENTO: in botti da 20 hl e barrique nuove per 15 mesi

COLORE: rosso rubino profondo

PROFUMO: intenso e ampio, con sentori di frutta rossa che complementano la varietale speziatura e ben si integrano con le note di legni pregiati

PALATO: di corpo, fresco ed equilibrato, con tannini marcati e fini che donano al vino straordinaria eleganza

GRADO ALCOLICO: 14 % vol

ABBINAMENTO: ideale compagno per tutte le carni rosse e saporite, come le Beccacce allo spiedo, ricetta vicentina

Kilò

Cabernet Sauvignon is the red grape variety that best expresses all the potential of Breganze. The Kilò estate provides the ideal conditions for the production of an elegant, alluring wine. One of Breganze's top-ranking wine producers.

LOCATION OF VINEYARDS: Hills Sarcedo

GRAPE VARIETY: 100% Cabernet Sauvignon Breganze DOC

MATURATION: in 20 hl barrels and new barriques for 15 months

COLOUR: deep ruby red

NOSE: intense and broad, with hints of red fruits which complement the spiciness of the grape variety and blend in well with the wood from the barrels

PALATE: good body, fresh and well-balanced, with marked refined tannins which give the wine its outstanding elegance

ALCOHOL CONTENT: 14 % vol

MATCHING WITH FOOD: the ideal accompaniment to all red and richly-flavoured meats such as Beccacce allo spiedo (Woodcocks on the spit)

Ezzelino da Romano era il tiranno che dominava il territorio vicentino intorno al 1200. Fece coltivare a vigneto alcuni appezzamenti nei dintorni di San Giorgio di Perlena. Tra quelle vigne probabilmente c'era del Groppello di Breganze, antica varietà autoctona che negli ultimi anni stava rischiando di scomparire. Grazie ad un attento recupero delle poche vigne rimaste si è potuto produrre oggi questo vino autentico ed originale.

VARIETÀ: 50% Groppello e 50% Cabernet Sauvignon

APPASSIMENTO: in fruttai fino a dicembre. Quindi vinificazione e appassimento in vasca di acciaio inox per 9 mesi

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: intenso, fruttato di marasche stramature, speziato di pepe nero, con una delicata nota erbacea

PALATO: avvolgente, dolce, pepato, dal tannino elegante in equilibrio con la morbidezza, fresco e dal finale asciutto, molto persistente

GRADO ALCOLICO: 14% vol

ABBINAMENTO: dessert a base di frutta rossa, come una Crostata con ciliegie di Marostica, dolci al cucchiaio con frutti di bosco

Ezzelino

Ezzelino da Romano was the tyrant who ruled over the Vicenza area around the year 1200. He had some areas in the vicinity of San Giorgio di Perlena cultivated as vineyards. Amongst those vines there was probably also some Groppello di Breganze, an ancient indigenous variety that has risked extinction over the last few years. Fortunately the few remaining vines have been carefully recovered and have enabled this authentic, original wine to be produced.

GRAPE VARIETIES: 50% Groppello and 50% Cabernet Sauvignon

GRAPE DRYING: in lofts until December and then matured in stainless steel tank for 9 months

COLOUR: deep ruby red

NOSE: intense, fruity (overripe Maraschino cherries), spicy (black pepper) and a delicate hint of grass

PALATE: mouth-filling, sweet, peppery, with elegant tannins which balance out the smoothness, fresh with a dry finish, highly persistent

ALCOHOL CONTENT: 14% vol

MATCHING WITH FOOD: desserts containing red fruits, such as tarts made with cherries from Marostica, desserts containing berries



Un vino la cui origine si perde nella notte dei tempi. Da sempre a Breganze i grappoli migliori di uva vespaiola vengono appesi alle travi dei granai, dove possono appassire lentamente fino a gennaio. Se ne ricava un vino da custodire gelosamente per le grandi occasioni e per le feste in famiglia. Con la stessa cura oggi la Cantina Beato Bartolomeo produce il suo Torcolato Classico, destinato ancora oggi a momenti da ricordare.

VARIETÀ: vespaiola 100%

APPASSIMENTO: in fruttai fino a gennaio. Quindi vinificazione e affinamento in barrique di rovere francese e botti da 20 hl per 24 mesi

COLORE: giallo brillante dorato

PROFUMO: ricco e intenso, con sentori di miele, mandorle dolci e albicocche secche

PALATO: dolce e pieno, di buon corpo, di grande equilibrio fra acidità e zuccheri e di lunga persistenza

GRADO ALCOLICO: 13 % vol

ABBINAMENTO: biscotti secchi e dolci della tradizione veneta, formaggi erborinati, fois gras

Torcolato Classico

A wine whose origins have been lost in the mists of time. In Breganze the best Vespaiolo grape bunches have always been hung from the beams in the haylofts and left to slowly dry out until January. A wine made from these is jealously guarded and put aside for important occasions and family celebrations. With the same tender loving care, Cantina Beato Bartolomeo today produces its Torcolato Classico.

GRAPE VARIETY: 100% Vespaiolo

GRAPE DRYING: in lofts until January and then matured in French oak barriques and 20 hl barrels for 24 months

COLOUR: bright golden yellow

NOSE: rich and intense, with hints of honey, sweet almonds and dried apricots

PALATE: sweet and full, with richness and good body, good balance between acidity and sugar, highly persistent

ALCOHOL CONTENT: 13 % vol

MATCHING WITH FOOD: traditional sweet biscuits from the Veneto, herb-flavoured cheeses, fois gras

Il Vespaiolo è da sempre considerato l'accompagnamento ideale per il Bacalà alla vicentina. Un piatto la cui tradizione risale al 1432, quando il navigatore veneziano Pietro Querini, naufragando sull'arcipelago norvegese delle Lofoten, scoprì lo stoccafisso. A quel viaggio la Cantina Beato Bartolomeo ha dedicato il suo migliore Vespaiolo, scelto come vino ufficiale dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

COLLOCAZIONE VIGNETI: località Costa di Breganze e Fara

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox e sosta sui lieviti per 5 mesi

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: intenso, floreale con note di fruttate di agrumi e pesca bianca

PALATO: secco, fresco per la buona acidità naturale dell'uva, di buona persistenza aromatica

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

ABBINAMENTO: Bacalà alla vicentina, ricetta della Venerabile Confraternita del Bacalà di Sandrigo

Sulla Rotta del Bacalà

Vespaiolo has always been considered the ideal wine to accompany Bacalà alla vicentina (Vicenza-style Cod). This is a traditional dish dating back to 1432, when the Venetian navigator, Pietro Querini, discovered stockfish after being shipwrecked in the Norwegian archipelago of Lofoten. To that voyage Cantina Beato Bartolomeo has dedicated its very best Vespaiolo, which was also chosen as the official wine of the Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

LOCATION OF VINEYARDS: Costa di Breganze and Fara

MATURATION: in stainless steel tanks with 5 months spent on the lees

COLOUR: straw yellow with greenish tinges

NOSE: intense, floral with hints of citrus and white peach

PALATE: dry, fresh due to a good natural acidity of the grapes, good persistence of aromas

ALCOHOL CONTENT: 12.5% vol

MATCHING WITH FOOD: Bacalà alla vicentina, recipe of the Venerabile Confraternita del Bacalà di Sandrigo





**BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE**

**Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca - 36042 Breganze - Via Roma, 100 - Tel. 0445 873112 - Fax 0445 874516
e mail: info@cantinabreganze.it - www.cantinabreganze.it**