



BEATO  
BARTOLOMEO  
BREGANZE

# Bosco Grande

Torcolato Breganze Doc  
Riserva  
"Bosco Grande"



Variété  
Vespaiola



Temperature de service  
12-14° C

**Région de provenance du raisin:** Vignoble Bosco Grande

**Production:** 7.000 bouteilles de 37,5 cl

**Vinification et affinage:** le raisin laissé "au repos" dans un local sec et aéré atteint une concentration de sucre supérieure à 35 %. Au mois de janvier, on obtient à partir du pressage de raisin passerillé un moût très doux et précieux; 100 Kg de raisin récolté permettent de produire un peu plus de 25 litres de moût. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 18-19° C dans des cuves en inox pour une partie du moût et pour la partie restante dans de petits fûts en chêne et acacia. Une fois la phase de fermentation terminée, le vin s'affine encore pendant 18 mois dans des barriques en chêne

**Couleur:** jaune doré avec des reflets ambrés.

**Bouquet:** élégant, rappel de miel, de raisin mûr, de figes sèches

**Saveur:** vin très équilibré en bouche, de très bonne persistance, un vin à la fois doux et pas doux

**Teneur en alcool:** 14,00 % vol

## COMBINAISON



Gâteaux



Fromage affiné