



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

Bosco Grande

Torcolato
Breganze Doc Riserva
"Bosco Grande"



VARIETÀ
Vespaiola



TEMPERATURA
12-14° C

Area di provenienza delle uve: Vigneto Bosco Grande

Bottiglie prodotte: 7.000 bottiglie da litri 0,375

Vinificazione ed affinamento: l'uva messa "a riposo" in un apposito fruttaiolo raggiunge una concentrazione zuccherina di oltre il 35%. Nel mese di gennaio dalla pressatura dell'uva appassita si ottiene un dolcissimo e prezioso mosto; con 100 Kg di uva raccolta si ottengono poco più di 25 litri di mosto. La fermentazione per una parte del mosto si svolge a temperatura controllata di 18-19° C in contenitori di acciaio, e per la restante parte in piccole botti di rovere e d'acacia. Terminata la fase fermentativa il vino si affina ancora per altri 24 mesi in barriques di rovere

Colore: giallo dorato

Bouquet: elegante e intenso. Ricorda il miele, mimosa e i fichi secchi

Sapore: in bocca il vino è dolce, molto equilibrato e persistente

Gradazione alcolica: 14,00 % vol

ABBINAMENTI



Dolci
secchi



Formaggi
stagionati