



# TORCOLATO

Il Torcolato è un vino ottenuto da uve messe ad appassire “intorcolandole”, attorcigliandole, a degli spaghi appesi alle travi di asciutte e ventilate soffitte delle case di collina.

L'uva da cui deriva il Torcolato è la Vespaioia, varietà autoctona presente solo a Breganze e in nessun' altra parte d' Italia.

Viene fatta una cernita dei migliori grappoli, quelli più spargoli e più esposti al sole. L'uva “riposa” fino alla fine di Gennaio/inizio Febbraio. Segue la spremitura con rese bassissime di 15/20 litri di mosto per 100 Kg uva.

La fermentazione dura alcuni mesi e il vino matura in botte d'acciaio per un periodo minimo di 4 anni. Il Torcolato non teme il tempo ma migliora con il passare degli anni...

La nostra scelta di usare per l'affinamento solo acciaio è perchè del Torcolato vogliamo far risaltare il “frutto”, tenendo conto che l'uva vespaioia ha un quadro aromatico così complesso e variegato che non vale la pena, secondo noi, di essere usurpato da tostature o speziature tipiche dei legni.

Il nostro Torcolato quindi non segue un gusto internazionale ma si pone come un vino espressione del territorio grazie al suo stretto legame con l'uva Vespaioia e il terroir di Breganze.



<b>DENOMINAZIONE</b>	Breganze Doc
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione sud
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Vespaiola 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot capovolto detto "archetto alla cappuccina"
<b>VENDEMMIA</b>	Cernita manuale delle migliori uve nella terza decade di settembre
<b>APPASSIMENTO</b>	In fruttai fino a febbraio appesa in "rosoli"
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve nel mese di febbraio. La fermentazione dura alcuni mesi e si arresta spontaneamente
<b>AFFINAMENTO</b>	Riposa in vasche d'acciaio inox per un periodo minimo di 4 anni
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	13,5 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
<b>ACIDITA'</b>	8,3 g/l
<b>COLORE</b>	Giallo ambrato brillante
<b>PROFUMO</b>	Ricco e intenso, con sentore di miele, fichi secchi e sfumature di agrumi canditi
<b>GUSTO</b>	Dolce e pieno, di buon corpo, di grande equilibrio fra acidità e zuccheri, termina con una persistenza lunghissima di confettura di agrumi
<b>ABBINAMENTO</b>	Vino da meditazione ma si sposa bene anche con formaggi erborinati o molto saporiti. Da provare ovviamente con dolci a pasta frolla