



TOGARELLA

TIPOLOGIA

Breganze Doc Cabernet Sauvignon.

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Località Costa di Breganze.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Colline vulcaniche a 200 m s.l.m. con esposizione a sud.

VARIETÀ DI UVA

Cabernet Sauvignon 100%, allevata a guyot capovolto detto "archetto alla cappuccina".

VENDEMMIA

Manuale nella prima decade del mese di ottobre.

APPASSIMENTO E VINIFICAZIONE

Appassimento in plateau per 15 giorni. Diraspatura e macerazione in rosso con rimontaggi e follature per 13 giorni.

AFFINAMENTO

Matura in piccole botti nuove in rovere di Allier per un periodo di 12 mesi e messo in bottiglia senza filtrazioni per portare quanto l'uva poteva dare a conoscenza del degustatore.

TENORE IN ALCOLI E ACIDITÀ

14,5 % vol. - Acidità 5,5 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

COLORE

Si presenta con un rosso rubino impenetrabile dai riflessi granata.

PROFUMO

Profumo molto intenso di bacche rosse come ribes nero e mirtillo, particolari le note di spezie e i sentori di cacao e caffè.

GUSTO

Al gusto è potente ed equilibrato, ricco di tannini dolci ed eleganti, piacevole la lunga persistenza di amarene sotto spirito.

ABBINAMENTO

Perfetto con carni rosse alla brace oppure con spiedi di selvaggina tipo "polenta onta e osei".

Togarella è la tipica terra vulcanica delle colline di Breganze e deriva dalla disgregazione del tufo detto "togo" in dialetto da cui appunto "Togarella". Questo terreno di tessitura limo-sabbiosa è particolarmente asciutto, povero di sostanze nutritive e ricco in minerali. Permette a un vitigno come il Cabernet Sauvignon di esprimersi al meglio e diventare un vino in grado di invecchiare con eleganza e sfidare gli anni. "Togarella" è il nostro rosso di punta per il suo corpo, la complessità aromatica e il grado alcolico che lo rendono un vino possente, ricco e importante.