

Torcolato

ml 500



Vitacchio Massimo



TIPOLOGIA	Vino bianco dolce
DENOMINAZIONE	Breganze Doc
COLLOCAZIONE DEL VIGNETO	Località Costa di Breganze
GIACITURA E TIPO DI TERRENO	Colline vulcaniche a 200 s.l.m. Esposizione a sud
VARIETÀ DI UVA	Vespaiola 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot capovolto detto "archetto alla cappuccina"
VENDEMMIA	Cernita manuale delle migliori uve nella terza decade di settembre
APPASSIMENTO	In fruttai fino a gennaio appesa in "rosoli"
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve nel mese di gennaio. La fermentazione dura alcuni mesi e si arresta spontaneamente.
AFFINAMENTO	Riposa in vasche d'acciaio inox per un periodo minimo di 4 anni
TENORE IN ALCOLI	13,5% vol
ACIDITÀ	8,3 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	175 g/l
COLORE	Giallo ambrato brillante
PROFUMO	Ricco e intenso, con sentore di miele, fichi secchi e sfumature di agrumi canditi
GUSTO	Dolce e pieno, di buon corpo, di grande equilibrio fra acidità e zuccheri, termina con una persistenza lunghissima di confettura di agrumi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14° C
ABBINAMENTO	Vino da meditazione ma si sposa bene anche con formaggi erborinati o molto saporiti. Da provare ovviamente con dolci a pasta frolla

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 Vespaiola, 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 vespaiola 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 territori.