

Togarella



TIPOLOGIA	Vino rosso riserva
DENOMINAZIONE	Breganze Doc
COLLOCAZIONE DEL VIGNETO	Località Costa di Breganze
GIACITURA E TIPO DI TERRENO	Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud
VARIETÀ DI UVA	Cabernet Sauvignon 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot capovolto detto "archetto alla cappuccina"
VENDEMMIA	Manuale nella prima decade di ottobre
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	14,5% vol
ACIDITÀ	5,5 g/l
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.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20° C
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.