

# Torcolato



<b>Collocazione del vigneto:</b>	le colline breganzesi
<b>Giacitura e tipo terreno:</b>	colline vulcaniche e tufacee
<b>Varietà di uva:</b>	100% Vespaioia
<b>Cure nella preparazione:</b>	appassimento in fruttaio dell'uva accuratamente selezionata per quattro mesi
<b>Affinamento:</b>	per un anno in barrique di rovere francese per 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio
<b>Zucchero residuo:</b>	155 g/l
<b>Agli occhi:</b>	giallo brillante dorato
<b>Al naso:</b>	il bouquet è intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili
<b>In bocca:</b>	dolce e pieno, ha un buon corpo ed un'eccellente equilibrio fra acidità e zuccheri.

Ottimo l'abbinamento con piccola pasticceria secca o dolci tipici come la "fregolata". A chi piace, consigliamo di provare il Torcolato con formaggi di media o lunga stagionatura, ad esempio Asiago Stravecchio, oppure erborinati dai sapori intensi.