



## TORCOLATO

*Maculan*

**Collocazione del vigneto:**  
Le colline breganzesi.

**Giacitura e tipo terreno:**  
Colline vulcaniche e tufacee.

**Varietà di uva:**  
100% Vespaioia.

**Cure nella preparazione:**  
Appassimento in fruttaio dell'uva accuratamente selezionata per quattro mesi.

**Affinamento:**  
Un anno in barrique di rovere francese per 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio.

**Zucchero residuo:**  
155 g/l

**Agli occhi:**  
Giallo brillante dorato.

**Al naso:**  
Bouquet intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili.

**In bocca:**  
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 "fregolota". A chi piace, consigliamo di provare il Torcolato con formaggi di media o lunga stagionatura, ad esempio Asiago Stravecchio, oppure erborinati dai sapori intensi.



**37,5 cl**