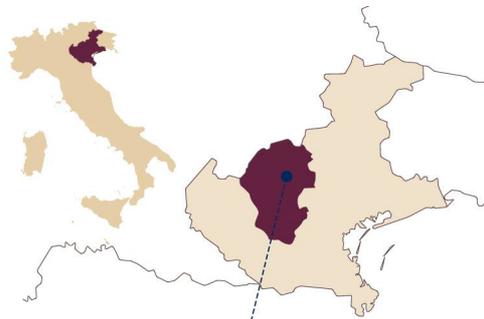




# TORCOLATO

## BREGANZE (VI) / VENETO



**VENETO**  
**BREGANZE**

45° 42' 29.59" N  
11° 33' 44.27" E

La famiglia Maculan da 3 generazioni vinifica e seleziona le migliori uve di Breganze, un incantevole paese di collina incastonato come un piccolo gioiello nelle Prealpi venete. La protezione naturale offerta dall'Altopiano di Asiago determina un clima mite, che favorisce la coltura della vite e dell'olivo. Già nel Cinquecento la nobiltà veneziana amava trascorrere le estati in questa zona, soggiornando nelle splendide ville appositamente progettate dal grande architetto Andrea Palladio.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1946



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
40 Ha



**ENOLOGO**  
FAUSTO E MARIA  
VITTORIA  
MACULAN



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
700.000



**VITIGNI**  
CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET FRANC – PINOT  
BIANCO – PINOT GRIGIO – TAI – VESPAIOLO – PINOT NERO –  
SAUVIGNON – MARZEMINO – CHARDONNAY



**TIPOLOGIA**  
Vino dolce - DOC



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Le colline breganzesi.



**VITIGNO**  
100% Vespaiole.



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Colline vulcaniche e tufacee



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Appassimento delle uve per circa quattro mesi in fruttaiolo. Affinamento per un anno in barrique di rovere francese per 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio.



**COLORE**  
Giallo brillante dorato.



**PROFUMO**  
Il bouquet è intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili.



**SAPORE**  
Dolce e pieno, ha un buon corpo ed un eccellente equilibrio fra acidità e zuccheri.



**ABBINAMENTI**  
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.

