

TORCOLATO



Collocazione
del vigneto: le colline breganzesi

Giacitura
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Varietà di uva: 100% Vespaiola

Cure nella
preparazione: appassimento in fruttai per quattro
mesi dell'uva accuratamente selezionata

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

Zucchero residuo: circa 150 g/l

Agli occhi: giallo brillante dorato

Al naso: il bouquet è intenso con note di miele,
fiori, vaniglia e legni nobili

In bocca: dolce e pieno, ha un buon corpo
ed un eccellente equilibrio tra
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 l'Asiago Stravecchio, oppure
erborinati dai sapori intensi.

MACULAN MAC

MACULAN



TORCOLATO

M. E. C. M.