



Torcolato Breganze 2022

Brilliante goldgelbe Farbe. Aromen getrockneter Aprikosen, weißer Trüffel, Honig und Salbei im Duft, am Gaumen . Am Gaumen ist er voll und seidig, virtuos komplex und exotisch mit getrocknete Aprikosen, pikante Limetten und Papaya, Vanille, Süßholz und salziges Toffee. Ausgewogen zwischen Säure und Süsse, mit einem langen und vielschichtigen Abgang.

Produzent	Maculan
Kategorie	Süsswein
Land	Italien
Region	Venetien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2047
Traubensorten	Vespaiola
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321578
Passt zu	gereiftem Käse, Blauschimmelkäse, Desserts



Vinifikation

Aus streng selektionierten und fünf Monate getrockneten, botrytisierten Vespaiola-Trauben hergestellt und reift in französischen Eichenfässern, ein Drittel davon neu.

Terroir

Vulkanische Hügel und Tuffgestein

Geschichte

Der Überlieferung nach leitet sich der Name Vespaiola, der für die typische Traube des Breganze-Gebiets verwendet wird, von ihrer besonders süßen und zuckerhaltigen Natur ab. Sie ist eine unwiderstehliche Versuchung für Bienen und Wespen, die sich auf ihren Trauben niederlassen, um sich von ihrem süßen Saft zu ernähren. Aus der Vespaiola-Traube wird ein wertvoller Passito-Wein hergestellt, der Torcolato di Breganze DOC, der hier von Maculan in einer traditionellen Version angeboten wird.

