



LE VIGNE DI ROBERTO  
TERRE DI CONFINE

# TORCOLATO

BREGANZE DOC





LE VIGNE DI ROBERTO  
TERREDICONFINE

UN'AUTENTICA PERLA. IL TORCOLATO VIENE PRODOTTO CON I GRAPPOLI MIGLIORI DI UVA VESPAIOLA, LASCIATI AD APPASSIRE NEI GRANAI FINO A GENNAIO, PER CONCENTRARE AL MASSIMO LA DOLCEZZA. SOLO ALLORA L'UVA È DIRETTAMENTE TORCHIATA, PER POI FERMENTARE LENTAMENTE FINO AD OTTENERE UN NETTARE PREZIOSO. DOLCE E NON-DOLCE AL TEMPO STESSO. ESPLOSIONE DI PROFUMI, TRIPUDIO DEL GUSTO. SOLO PER PALATI RAFFINATI.

### **CLASSIFICAZIONE**

TORCOLATO BREGANZE DOC

### **TIPOLOGIA**

VINO PASSITO

### **COLLOCAZIONE VIGNETI**

FARA VICENTINO / BREGANZE

### **GIACITURA TERRENI**

SUOLO VULCANICO

### **VARIETÀ**

100% VESPAIOLA

### **PERIODO VENDEMMIA**

METÀ SETTEMBRE

### **APPASSIMENTO**

IN FRUTTAIO FINO A GENNAIO

### **VINIFICAZIONE**

PRESSATURA SOFFICE CON UNA  
RESA IN MOSTO DEL 20-25%,  
FERMENTAZIONE A 18°C

### **AFFINAMENTO**

IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX

### **FORMATI**

375 ML E 1500 ML

### **COLORE**

ORO BRILLANTE

### **PROFUMO**

RICCO E INTENSO, CON SENTORI DI  
ALBICOCCA SECCA, FRUTTA CANDITA,  
PESCA, MIELE D'ACACIA E MANDORLE  
DOLCI

### **GUSTO**

DOLCE E PIENO, CON UN FINALE  
DECISAMENTE FRESCO. OTTIMA  
PERSISTENZA

### **GRADO ALCOLICO**

14,5%

### **ABBINAMENTO**

CLASSICO L'ABBINAMENTO CON  
LA PASTICCERIA SECCA, SPECIE A  
BASE DI MANDORLA. DA PROVARE  
CON I FORMAGGI ERBORINATI O  
STAGIONATI LEGGERMENTE PICCANTI.  
ECCELLENTE CON IL FOIE GRAS

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

12 - 14°