

# Cantina Beato Bartolomeo da Breganze

Breganze (VI)

## TORCOLATO BREGANZE DOC

---

AREA DI PRODUZIONE: Zona collinare di Breganze

---

VARIETÀ: 100% Vespaiola

---

VENDEMMIA: Settembre - Appassimento in fruttajo delle uve

---

VINIFICAZIONE: Nel mese di gennaio dalla pressatura dell'uva appassita si ottiene una piccola quantità di mosto (da 100 Kg di uva fresca all'origine si ottengono poco più di 25 litri di mosto); successivamente il mosto subisce un processo di chiarifica naturale che lo rende "pulito" e pronto alla fermentazione. La fermentazione si svolge a temperatura controllata di 18-19° C in contenitori di acciaio.

---

MATURAZIONE: Terminata la fase fermentativa il vino si affina per almeno 18 mesi, in botti di rovere da 2000 litri ed in parte di 225 litri. Il vino viene quindi imbottigliato dove affina per altri 6 mesi periodo in cui raggiunge l'equilibrio ideale per essere degustato.

---

ALCOL: 12,50%

---

COLORE: Giallo dorato con riflessi ambrati

---

PROFUMO: Elegante, ricorda il miele, albicocche e fichi secchi

---

SAPORE: In bocca il vino è ricco, di corpo, asciutto, molto equilibrato e di notevole persistenza, esprime il suo carattere dolce-non dolce.

---



## Cantina Beato Bartolomeo da Breganze

Breganze (VI)

### VESPAIOLO BREGANZE DOC - SUPERIORE "SAVARDO"

---

AREA DI PRODUZIONE: Località Costa di Breganze e Fara

---

SUOLI: Terreni collinari di origine vulcanica con esposizione a sud

---

NUMERO DI BOTTIGLIE: 10.000

---

VARIETÀ: 100% Vespaiola

---

VENDEMMIA: Metà settembre

---

VINIFICAZIONE: Criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termo condizionate

---

MATURAZIONE: In vasche di acciaio inox e sosta sui lieviti per 5 mesi

---

ALCOL: 12,50%

---

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini

---

PROFUMO: Intenso, floreale con note fruttate di agrumi e pesca bianca

---

SAPORE: Secco, fresco per la buona acidità naturale dell'uva

---



## Cantina Beato Bartolomeo da Breganze

Breganze (VI)

### VESPAIOLO BREGANZE DOC - SPUMANTE METODO CLASSICO

---

AREA DI PRODUZIONE: Zona collinare di Breganze

---

VARIETÀ: 100% Vespaiola

---

VENDEMMIA: dal 05 al 06 settembre 2012

---

MATURAZIONE: Minimo 24 mesi

---

ALCOL: 12,00%

---

COLORE: Giallo intenso, con perlage finissimo e persistente

---

PROFUMO: Intenso di particolare finezza con profumi complessi e con un accenno delicato di crosta di pane

---

SAPORE: Perfetto equilibrio di sensazioni variaetali, elegante e vellutato e di lunga persistenza

---



## Cantina Beato Bartolomeo da Breganze

Breganze (VI)

### CABERNET BREGANZE DOC RISERVA "KILÒ"

AREA DI PRODUZIONE: Tenuta Belmonte di Sarcedo una delle migliori zone collinari dell'area DOC Breganze

NUMERO DI BOTTIGLIE: 4.000

VARIETÀ: 100% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA: Fine settembre , primi di ottobre

VINIFICAZIONE: La macerazione dura circa 10 giorni con un procedimento che prevede programmate follature della vinaccia consentendo l'estrazione di tutte le sostanze nobili della buccia: colore, aromi e tannini.

MATURAZIONE: Barriques di rovere per almeno 18 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi

ALCOL: 14,00%

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Frutta matura di sottobosco, con sentori di tabacco, di cioccolato, integrato da leggere note speziate

SAPORE: Elegante, armonico, corposo e di lusinghiera persistenza

