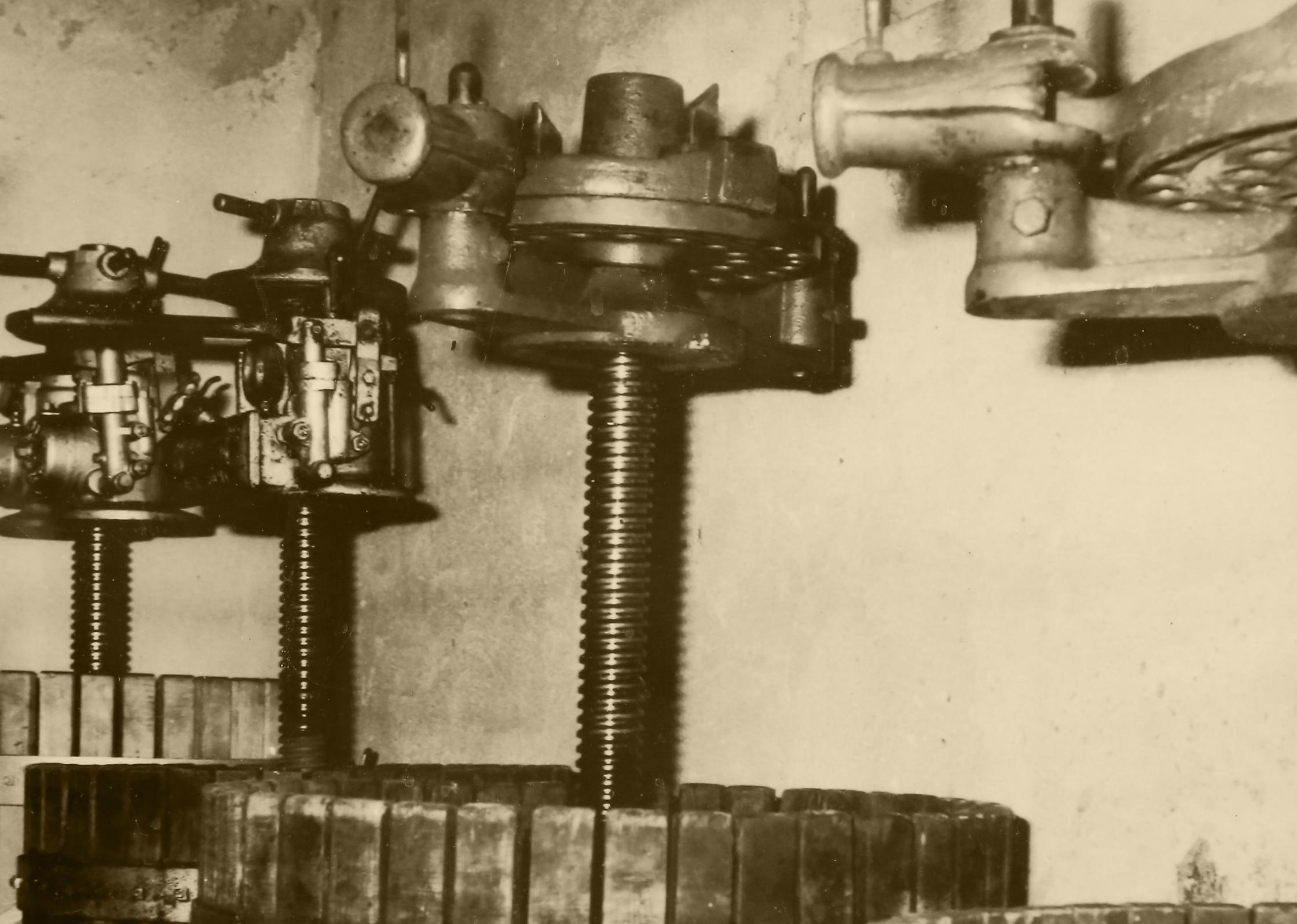




# Vignaioli dal 1921

[www.vitacchioemilio.it](http://www.vitacchioemilio.it)



# LA NOSTRA STORIA

La tradizione di produrre vino della famiglia Vitacchio iniziò nel 1921 quando il “nonno”, come lo chiama Emilio, acquistò i terreni, la casa e la cantina dell’attuale azienda. In quegli anni si cominciò a coltivare la vite e commerciare vini sfusi nelle osterie dove “l’ombra” era l’unica e insostituibile bevanda.

Continuò il padre, il Cav. Guerrino, che negli anni sessanta, insieme ai figli, procedette alla ristrutturazione dei vigneti e iniziò i primi imbottigliamenti di Vespaiole, Cabernet e Pinot Grigio. Con l’istituzione nel 1969 del disciplinare di produzione Breganze Doc, l’azienda ne iscrive i suoi vigneti con la matricola n°4.

Dopo del cavaliere prese in mano le redini dell’azienda l’attuale titolare, Emilio Vitacchio, che dette una svolta alla produzione dei vini puntando esclusivamente alla qualità e dimostrandolo con l’ottenimento di numerosi riconoscimenti in mostre e concorsi. Lavoratore instancabile della vigna ma anche abile “Wine-maker” in cantina, fa del Torcolato la sua ragion di vita. Possiamo dire che Emilio abbia dato l’anima a questo vino, partendo dalla sua

produzione fino a tanto impegno promulgato nella sua promozione e culminato con l’ottenimento della Doc per il Torcolato nel 1995.

Emilio fonda nel 2002, insieme agli altri soci, La Magnifica Fraglia del Torcolato doc di Breganze, un sodalizio di produttori ed personalità di spicco della cultura e del mondo imprenditoriale vicentino che si impegna a promuovere e diffondere in Italia e nel mondo questa perla enologica della Pedemontana Vicentina. Lodevole inoltre il suo impegno nel portare avanti antiche varietà di uva nella zona di Breganze, come Sampaña, Refosco e Groppello, vere e proprie rarità destinate altrimenti all’estinzione.

Emilio si avvale poi della collaborazione del figlio Massimo Vitacchio che, dopo gli studi all’Istituto tecnico industriale, si diploma come Sommelier nel 2004.

Massimo, oltre a uno spirito giovane e un desiderio di innovazione, apporta in azienda una nuova filosofia, quella di “produrre meno produrre meglio”, più che mai convinto che la qualità del vino si faccia più in vigna che in cantina.







# LA VIGNA

L'azienda Vitacchio Emilio opera sui colli che fanno da cornice all'abitato di Breganze ed ha un'estensione di 8 circa ettari, 5 dei quali a vigneto e per il resto coltivati a Olivi e Ciliegi.

I nostri vigneti si trovano in due zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite. La prima è "la Costa di Breganze" dove ha sede l'azienda ed è un cru storico, cuore pulsante della Breganze Doc. La seconda, più a Nord, è in zona "Fortelongo" a San Giorgio di Perlana.

Da una ricerca storica fatta alcuni anni fa per scoprire l'origine della viticoltura a Breganze, il cru di Fortelongo è citato in un atto notarile di compravendita del 1250 in cui si parla di: "uno sedime cum casa supra in Fortelongo, circa sex campos inter terram et clausuram et vineam (vigneto)."

Evidente documento storico che testimonia la coltivazione della vite in questa zona da quasi 1000 anni. I nostri vigneti sono allevati in gran parte con il classico sistema del guyot alla capuccina (dove i tralci sono legati a mo' di archetto) e affondano le loro radici in terreni di origine vulcanica, ricche di minerali che, in combinazione con il nostro microclima, conferiscono alle uve delle caratteristiche uniche.

La conduzione dei nostri vigneti è fatta in modo "naturale" cercando di salvaguardare l'ambiente e di conservare le caratteristiche del suolo.

Noi non facciamo uso né di concimi chimici né di diserbanti. Per la concimazione usiamo letame naturale qualora ce ne fosse il bisogno, mentre per il controllo delle erbe infestanti usiamo solo mezzi meccanici ovvero decespugliatore e la cara e vecchia zappa.

Per le malattie patogene lavoriamo soprattutto sulla prevenzione usando zolfo e rame e cercando di limitare i prodotti sistemici di sintesi.

La nostra idea è quella di coltivare la vigna e produrre vino nel modo più naturale possibile, perché rispettare l'ambiente vuol dire anche rispettare la nostra salute e quella dei nostri figli.



Vitecchio Emilia  
BREGANZE  
Torcolato



# LA CANTINA

L'azienda Vitacchio Emilio ha sede lungo la Strada del Torcolato di Breganze, un percorso enoturistico che si sviluppa nella fascia pedemontana vicentina compresa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta, all'interno della zona a Doc Breganze.

La cantina fu costruita alla fine del 19° secolo usando prevalentemente il sasso nero, materiale che si trova facilmente nelle vallate delle nostre colline di origine vulcanica. Questo locale è stato ristrutturato alcuni anni fa e dispone di vasche in cemento vetrificato e acciaio. Per la vinificazione disponiamo delle più moderne tecnologie come il PLC per il controllo in temperatura della fermentazione dei mosti oppure il filtro per la filtrazione tangenziale dei vini. A completare il ciclo abbiamo la nostra linea di imbottigliamento per un controllo completo dell'intera filiera di produzione dei vini. Da visitare c'è sicuramente il fruttajo dove in autunno viene messa ad appassire l'uva Vespaiola appesa alle travi tramite i rosoli. Da quest'uva nei mesi di Gennaio-Febbraio verrà ottenuto il Torcolato vero e proprio fiore all'occhiello dell'azienda Vitacchio Emilio.



# TORCOLATO

Il Torcolato è un vino ottenuto da uve messe ad appassire “intorcolandole”, attorcigliandole, a degli spaghi appesi alle travi di asciutte e ventilate soffitte delle case di collina.

L'uva da cui deriva il Torcolato è la Vespaiola, varietà autoctona presente solo a Breganze e in nessun' altra parte d' Italia.

Viene fatta una cernita dei migliori grappoli, quelli più spargoli e più esposti al sole. L'uva “riposa” fino alla fine di Gennaio/inizio Febbraio. Segue la spremitura con rese bassissime di 15/20 litri di mosto per 100 Kg uva.

La fermentazione dura alcuni mesi e il vino matura in botte d'acciaio per un periodo minimo di 4 anni. Il Torcolato non teme il tempo ma migliora con il passare degli anni...

La nostra scelta di usare per l'affinamento solo acciaio è perchè del Torcolato vogliamo far risaltare il “frutto”, tenendo conto che l'uva vespaiola ha un quadro aromatico così complesso e variegato che non vale la pena, secondo noi, di essere usurpato da tostature o speziature tipiche dei legni.

Il nostro Torcolato quindi non segue un gusto internazionale ma si pone come un vino espressione del territorio grazie al suo stretto legame con l'uva Vespaiola e il terroir di Breganze.



<b>DENOMINAZIONE</b>	Breganze Doc
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione sud
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Vespaiola 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot capovolto detto "archetto alla cappuccina"
<b>VENDEMMIA</b>	Cernita manuale delle migliori uve nella terza decade di settembre
<b>APPASSIMENTO</b>	In fruttai fino a febbraio appesa in "rosoli"
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve nel mese di febbraio. La fermentazione dura alcuni mesi e si arresta spontaneamente
<b>AFFINAMENTO</b>	Riposa in vasche d'acciaio inox per un periodo minimo di 4 anni
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	13,5 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
<b>ACIDITA'</b>	8,3 g/l
<b>COLORE</b>	Giallo ambrato brillante
<b>PROFUMO</b>	Ricco e intenso, con sentore di miele, fichi secchi e sfumature di agrumi canditi
<b>GUSTO</b>	Dolce e pieno, di buon corpo, di grande equilibrio fra acidità e zuccheri, termina con una persistenza lunghissima di confettura di agrumi
<b>ABBINAMENTO</b>	Vino da meditazione ma si sposa bene anche con formaggi erborinati o molto saporiti. Da provare ovviamente con dolci a pasta frolla

# MASIERA

<b>TIPOLOGIA DI SPUMANTE</b>	Brut
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione sud-est
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Vespaiolo 60% Chardonnay 40%
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	12,5 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	4-6 °C
<b>COLORE</b>	Brillante il giallo paglierino tenue, attraversato da bollicine luminose fini e persistenti
<b>PROFUMO</b>	Al naso si apre con profumi freschi di fiori di acacia, pesca gialla, pera, pompelmo ed erbe aromatiche come il timo
<b>GUSTO</b>	L'attacco in bocca è deciso, vibrante. Risalta l'acidità che rimanda ai profumi agrumati, con una buona persistenza e un finale morbido e vellutato
<b>ABBINAMENTO</b>	Ottimo come aperitivo, va bene anche con antipasti di pesce ma può reggere anche tutto il menù

Il Masiera Brut è uno spumante metodo Charmat e prende il nome del vigneto da cui provengono le sue uve. Questo vigneto chiamato "vignale sora a masiera" si trova su una terrazza naturale sostenuta nella parte verso valle da un'antica masiera di sasso nero. Con tale termine in dialetto si indica un muretto di sassi a secco cioè senza malta e fu costruito dai nostri nonni con sassi neri provenienti dallo scasso del vigneto.

Queste pietre derivano dalla disgregazione della roccia basaltica di origine vulcanica che si trova sotto alle radici dei nostri vigneti e sono molto importanti per la fisiologia della vite tanto da poter sostenere che contribuiscano alla mineralità del nostro "Masiera".



# SAMPAGNA



<b>TIPOLOGIA</b>	Frizzante
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione sud-est
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Marzemina Bianca 100%
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	12 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	4-6 °C
<b>COLORE</b>	Ha un colore giallo paglierino con perlage fine e persistente
<b>PROFUMO</b>	Intensamente fruttato con evidenti note di mela golden, macedonia di frutta esotica e agrumi. Persistente la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia e il glicine
<b>GUSTO</b>	Fresco e asciutto ma allo stesso tempo piacevolmente morbido. Sviluppa in bocca una sottile spuma che libera delicate sensazioni fruttate
<b>ABBINAMENTO</b>	Buono come aperitivo, va bene anche con crostacei oppure grazie alla sua morbidezza può accompagnare focacce pasquali o torte della nonna

La Sampagna è un'uva dal grappolo abbastanza grande ed allungato con un acino medio che si fa notare per avere una buccia dal colore giallo dorato. Nelle nostre zone è sempre stata riconosciuta con questo nome ed è anche sinonimo di Marzemina Bianca.

La Marzemina Bianca è una varietà veneta di antica coltivazione e se ne hanno notizie già dal 1679 ad opera di Giacomo Agostinetti nella sua opera "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di Villa".

Viene coltivata in alcune parti del Veneto ed è uno dei vitigni che fanno parte del progetto di recupero e di valorizzazione del genoplasma viticolo veneto.

La famiglia Vitacchio ha sempre creduto a questo vitigno per le sue potenzialità tanto che negli ultimi anni ne ha sviluppato parecchi impianti nuovi.

# VESPAIOLO

<b>TIPOLOGIA</b>	Breganze Doc
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione sud-est
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Vespaiolo 100%
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	12,5 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini
<b>PROFUMO</b>	Floreale, fruttato con delicato sentore di agrumi e di mandorla
<b>GUSTO</b>	Fresco, equilibrato con una piacevole persistenza aromatica di agrumi
<b>ABBINAMENTO</b>	Buono come aperitivo, è raccomandato con i piatti della tradizione "Uova e asparagi alla Bassanese" oppure con il "Bacalà alla vicentina"

Il vitigno Vespaiola è una varietà d'uva a buccia e polpa bianca coltivata solo nell'area Breganze Doc e in nessun'altra parte d'Italia. Il suo nome deriva dalla particolare attrazione che il profumo intenso dei suoi acini e l'alto contenuto zuccherino della polpa esercitano nei confronti delle vespe. La Vespaiola si contraddistingue per l'elevata vena acida e per lo spessore, superiore alla media, della buccia dei suoi acini.

Per queste caratteristiche si presta a diversi tipi di vinificazione: fermo, spumante (Masiera) e soprattutto per l'appassimento (Torcolato).



# PINOT GRIGIO



<b>TIPOLOGIA</b>	Breganze Doc
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Fortelongo a San Giorgio di Perlena
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 300 s.l.m con esposizione sud-ovest
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Pinot Grigio 100%
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	13%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi ramati
<b>PROFUMO</b>	Floreale, fruttato, con delicato sentore di acacia, banana e ananas
<b>GUSTO</b>	Secco, di ottimo corpo, armonico con un'elegante persistenza aromatica varietale
<b>ABBINAMENTO</b>	Piacevole aperitivo, con antipasti di mare, pesce alla griglia, apprezzabile con carni bianche abbinate a salse dolci

Il Pinot Grigio è una mutazione gemmaria del Pinot Nero ed è di origine francese. E' una varietà molto complessa e la sua coltivazione richiede particolare attenzione. L'azienda Vitacchio lo piantò fin dagli anni 60, imparando a conoscere le sue peculiarità e ottenendo dei vini di ottima struttura con un sapore vellutato e morbido.

# REFOSCO

## DAL PEDUNCOLO ROSSO

<b>TIPOLOGIA</b>	Igt Veneto
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione sud-est
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Refosco dal peduncolo rosso 100%
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	12,5 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18°C
<b>COLORE</b>	Si presenta con un rosso rubino brillante con tonalità violacee
<b>PROFUMO</b>	Profumo intenso e caratteristico con note gradevoli di mora selvatica e sfumature erbacee
<b>GUSTO</b>	Asciutto, caldo e robusto con un fin di bocca piacevolmente amarognolo
<b>ABBINAMENTO</b>	D'obbligo con grigliate miste di maiale oppure con la nostra "Sopressa de Casa"

Il vitigno Refosco dal peduncolo rosso deve il suo nome particolare alla colorazione rossa del peduncolo, cioè della base del rachide (raspo).

Questo vitigno che si trova anche in altre zone d'Italia, è sempre stato coltivato dai Vitacchio tant'è che il vigneto che abbiamo in produzione ha un'età di 50 anni.

Sulle nostre terre vulcaniche dà un vino di un bel rosso rubino, accompagnato da riflessi viola vivi e suggestivi.

Ha un profumo intenso, gradevole con sentore di mora selvatica e un sapore corposo, sapido con un finale di bocca piacevolmente amaricante.



# FORTELONGO



<b>TIPOLOGIA</b>	Breganze Doc
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Fortelongo a San Giorgio di Perlana
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 300 s.l.m con esposizione sud-ovest
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Merlot 100%
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	13 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18°C
<b>COLORE</b>	Rosso rubino piu o meno carico, brillante
<b>PROFUMO</b>	Ben pronunciato, avvolgente con nette sensazioni di ciliegia, marasca e viole
<b>GUSTO</b>	Asciutto, di buon corpo, giustamente tannico, caldo, ampio, con ottima persistenza fruttata
<b>ABBINAMENTO</b>	Sposa carni di cacciagione e grigliate, ottimo con gli affettati e i formaggi stagionati come l'Asiago d'allevato

Il Fortelongo è un Merlot in purezza e prende il nome della zona di Fortelongo a San Giorgio di Perlana dove viene coltivato.

Il Merlot è un vitigno internazionale e trova su questa collina soleggiata a 300 m s.l.m. che guarda a ponente il suo habitat ideale con forti escursioni termiche durante la stagione estiva ovvero giornate soleggiate e venti freschi da Nord durante la notte.

La vigna di Fortelongo prevede una coltivazione con basse rese di uva per ceppo (2/3 Kg) e grazie anche a dei terreni ricchi in togarela, otteniamo un Merlot di carattere e forte personalità. Un vino dai tannini morbidi che fa dei profumi e dell'eleganza le sue armi migliori, capace di adattarsi a tutte le occasioni.

# CABERNET SAUVIGNON

<b>TIPOLOGIA</b>	Breganze Doc
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione a sud
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	13,5 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18-20°C
<b>COLORE</b>	Si presenta con un rosso rubino carico tendente al violaceo
<b>PROFUMO</b>	Intenso e persistente, si avvertono i frutti piccoli rossi come Ribes e mirtillo con tipiche note erbacee
<b>GUSTO</b>	Al gusto è pieno, dimostra grande corpo e ricchezza di estratti. Piacevole la persistenza di piccoli frutti rossi
<b>ABBINAMENTO</b>	Si sposa bene con carni rosse alla brace oppure arrostiti di selvaggina

Il vitigno Cabernet Sauvignon ha origine bordolese ed è uno tra i vitigni più diffusi al mondo. A Breganze questo vitigno si esprime al meglio e diventa sinonimo di vino pregiato, sontuoso, raffinato, nato per invecchiare con eleganza e sfidare gli anni. Bere un Cabernet Sauvignon è un'esperienza unica, sollecita i sensi, soprattutto grazie ai suoi tannini poderosi che donano al vino una sorprendente struttura.





# LA COSTA

<b>TIPOLOGIA</b>	Breganze Doc
<b>COLLOCAZIONE DEL VIGNETO</b>	Località Costa di Breganze
<b>GIACITURA E TIPO DI TERRENO</b>	Colline vulcaniche a 200 s.l.m con esposizione a sud
<b>VARIETA' DI UVA</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>TENORE IN ALCOLI</b>	14,5 % vol
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18-20°C
<b>COLORE</b>	Si presenta con un rosso rubino impenetrabile dai riflessi granata
<b>PROFUMO</b>	Profumo molto intenso di bacche rosse come ribes nero e mirtillo, particolari le note di spezie e i sentori di cacao e caffè
<b>GUSTO</b>	Al gusto è potente ed equilibrato, ricco di tannini dolci ed eleganti, piacevole la lunga persistenza di amarene sotto spirito
<b>ABBINAMENTO</b>	Perfetto con carni rosse alla brace oppure con spiedi di selvaggina tipo "polenta onta e osei"

Questa riserva di Cabernet Sauvignon prende il nome della zona dove ha sede la cantina Vitacchio.

La Costa è una collina divisa tra i comuni di Breganze e Fara Vicentino e la sua conformazione fa pensare ad una "schiena di mulo". Geograficamente è orientata da Nord a Sud ed è delimitata da due torrenti: il Chiavone nero a est ed il Chiavone Bianco a ovest.

Si tratta di una collina particolarmente vocata per la viticoltura sia per i terreni vulcanici sia per le sue forti esposizioni al sole. Nel nostro dialetto si direbbe "sempre in costiera al sole". La Costa è il nostro rosso di punta per il suo corpo, la complessità aromatica e il grado alcolico che lo rendono un vino possente, ricco e importante.

Ecco spiegato il motivo per cui ad un vino importante abbiamo dato il nome di un cru importante per la zona di produzione vini doc Breganze.

# BREGANZE E IL SUO TERRITORIO

Nel territorio di Breganze sono state ritrovate tracce della presenza della vite risalenti a tempi immemorabili. Documenti relativi a superfici vitate sono consultabili in molti atti di compravendita risalenti al Mille. Eccone uno del 1052. I coniugi Guariberto e Sovelga donano al Capitolo della cattedrale di Padova(...) in loco et fundos Bragancio(...) sedimen et terris cum vineis(...). Risulta anche che Breganze fosse nota per i suoi pregiati vini fin dal 1700.

La zona di produzione, che ha ottenuto la Doc nel 1969, comprende alcuni comuni in provincia di Vicenza tutti uniti dalla "Strada del Torcolato", un percorso enoturistico che si sviluppa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta.

La strada prende il nome dal prestigioso vino: Il Breganze Torcolato Doc, il nettare Di-vino ottenuto dalle uve appassite della varietà Vespaioia.

Breganze con le sue Colombare e' il centro geografico di quest'area che presenta come capisaldi ad Ovest la città di Thiene ed a Est la bellissima Bassano del Grappa, con il suo millenario centro storico ed il Ponte degli Alpini a cui fa sfondo l'imponente massiccio del Grappa.

Meritano citazione anche le splendide ville palladiane Piovene e Godi Malinverni di Lugo di Vicenza (patrimonio mondiale dell' Unesco) e la città medievale di Marostica, cinta da mure merlate che racchiudono la Piazza degli Scacchi e collegano i due castelli Inferiore e Superiore.

Il territorio della Strada del Torcolato comprende oltre alla zona Doc con i suoi 15 vini a denominazione d'origine controllata anche numerosi prodotti agroalimentari e ricette tradizionali.

I più importanti sono: Il formaggio Asiago Dop, L'olio Extravergine di Oliva del Grappa Dop, La soppessa Vicentina Dop, L'Asparago Bianco di Bassano Dop, la ciliegia di Marostica Igp, i Torresani di Breganze, Il Baccalà alla Vicentina, le grappe....



Breganze



Marostica



Bassano Del Grappa



Thiene



Lugo di Vicenza

XXXV  
Mostra  
dei Vini  
Triveneti




**Medaglia d'oro**  
rilasciata al vino  
**Breganze Torcolato 2006**  
con punti 87  
Presentato dall'azienda VITACCHIO C

XXXV  
Mostra  
dei Vini  
Triveneti




**Medaglia d'oro**  
rilasciata al vino  
**Breganze Cabernet Sauvignon**  
Presentato dall'azienda VITACCHIO C  
Camalò, 31 Marzo 2011

XXXI,  
Mostra  
dei Vini  
Triveneti




**Medaglia d'oro**  
Rilasciata al vino  
**Breganze Torcolato 2007**  
con punti 92  
Presentato dall'azienda Vitacchio cav.  
Camalò, 12 Aprile 2007

in collaborazione con  
Associati Sommelier

Associazione Italiana Sommelier



**VITAE LA GUIDA  
ATTESTATO DI ECCELLENZA**

**BREGANZE TORC  
Vitacchio Cavalier**

Milano, 13 Novembre 2015

Fondata il 7 luglio 1965 e riconosciuta con Decreto del Presid

40<sup>a</sup> Mostra  
dei Vini  
Triveneti




**Miglior Vino di Categoria**  
**Torcolato Breganze DOC 2011**  
Az. Agr. Vitacchio Emilio  
Camalò, 7 Aprile 2016

il Presidente  


## Azienda Agricola Vitacchio Emilio

Via Brogliati Contro, 50 36042 Breganze (VI)

Tel. e Fax 0445 874681

[mvitacchio@gmail.com](mailto:mvitacchio@gmail.com)

P.IVA 02835730249

[www.vitacchioemilio.it](http://www.vitacchioemilio.it)