

Cantina Beato Bartolomeo da Breganze

Breganze (VI)

TORCOLATO BREGANZE DOC

AREA DI PRODUZIONE: Zona collinare di Breganze

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre - Appassimento in fruttaiolo 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

