



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

Profumi e Sapori
del Territorio





Una storia di **LAVORO** e grande **PASSIONE**

È il giorno di San Valentino del 1950 quando 121 viticoltori della zona di Breganze si riuniscono. Intendono mettere assieme il loro lavoro e la grande passione per la vite che li accomuna: nasce così la Cantina "Beato Bartolomeo".

Oggi gli oltre 600 soci costituiscono il grande patrimonio di questa azienda che raccoglie circa l'80% della produzione viticola dell'area pedemontana compresa tra i fiumi Astico e Brenta, in provincia di Vicenza.

Una realtà produttiva fondamentale per l'agricoltura locale, che persegue la qualità a tutto campo, dal vigneto alla cantina. Una grande passione, immutata da oltre mezzo secolo, per portare i profumi e i sapori di questa terra nelle nostre bottiglie.





BREGANZE e il VINO: le origini di un sodalizio

La viticoltura nell'area di Breganze affonda le proprie origini in epoche remotissime. Già prima dei romani questi luoghi sono abitati da popolazioni dedite all'agricoltura, ma è l'opera dei monaci Benedettini, intorno all'anno mille, ad introdurre la viticoltura intensiva e dare l'attuale configurazione a questo splendido territorio.

Documenti di epoca medioevale testimoniano la presenza di vigneti nella zona collinare più vocata, mentre qualche secolo più tardi troviamo nominate in testi letterari alcune varietà di vitigni ancor oggi coltivate, quali la vespaiola.

La fama dei vini breganzesi verso la fine del XIX secolo travalica i confini regionali e assurge a notorietà nazionale. Il prodotto più ricercato dai nobili del tempo è il Torcolato, prezioso nettare ottenuto dal lungo appassimento dell'uva vespaiola.

Nel secondo dopoguerra questo vino si è conservato in una dimensione prettamente domestica, per poi essere riscoperto dagli intenditori più attenti e raffinati. E così da alcuni decenni il Torcolato, che ha raggiunto notorietà internazionale, è tornato ad essere l'orgogliosa bandiera della produzione vinicola breganzese.



Prodotti e tipi Breganzesi.





PROFUMI e SAPORI di una terra

La gamma dei vini della Cantina Beato Bartolomeo si impenna sulle 11 varietà che costituiscono il patrimonio della DOC Breganze. L'area del breganzese è infatti una delle prime in Italia ad essere riconosciuta a "Denominazione di Origine Controllata" fin dal lontano 1968: oltre ai vitigni internazionali, che qui hanno trovato un perfetto acclimatamento, contempla vini autoctoni come il Vespaiole e di grande tradizione come il Torcolato.

Un posto importante è occupato dai frizzanti e spumanti: produzione che nella Cantina di Breganze vanta una tradizione longeva e importanti riconoscimenti in ambito nazionale.





Tenuta Bosco Grande

La Tenuta Bosco Grande si trova a pochi passi dall'abitato di Breganze, in località Fratte. L'esposizione a mezzogiorno dei suoi vigneti consente un'eccellente irradiazione solare e l'escursione termica esalta la trasmissione delle sostanze aromatiche nell'uva. La tenuta Bosco Grande è il fiore all'occhiello della Cantina Beato Bartolomeo. Se ne ricavano cinque vini di grande classe, prodotti dopo un leggero appassimento delle uve e un delicato affinamento in barrique di rovere francese.

Merlot Superiore Breganze DOC
Cabernet Superiore Breganze DOC
Chardonnay Superiore Breganze DOC
Torcolato Riserva Breganze DOC
Vespaiolo Spumante DOC Metodo Classico





Torcolato

Da secoli nel breganzese i migliori grappoli di uva vespaiola vengono tolti dalle ceste della vendemmia e appesi alle travi dei granai. Attorcigliati l'uno con l'altro, intorcolati (da cui il nome) sono lasciati appassire fino a gennaio, quando vengono spremuti con una cerimonia in piazza che coinvolge tutto il paese. Se ne ottiene un succo denso e molto dolce che fermenterà lentamente. Con la stessa cura di un tempo la Cantina Beato Bartolomeo realizza questo Torcolato DOC, un grande passito che riposa in botti e barriques per almeno due anni.

Torcolato Breganze DOC





Tenuta Kilò

È la punta d'orgoglio della Cantina Beato Bartolomeo. Un cru prodotto da uve Cabernet Sauvignon attentamente selezionate e sottoposte ad un breve appassimento. Matura per 18 mesi in barriques francesi nelle condizioni ideali garantite dai 15 metri di profondità della bottaia, quindi per altri sei mesi in bottiglia.

Kilò è un vino dal colore rubino intenso, dal profumo elegante con sentori di legno nobile. Piacevolmente corposo.

Kilò Cabernet Riserva Breganze DOC



Tenuta Savardo

Villa Savardo è l'antica dimora gentilizia che domina Breganze e sfida in altezza il primato del campanile, che peraltro si vanta di essere il più alto della pianura veneta. Dai vigneti che la circondano nasce la gamma dei "Superiori" della Beato Bartolomeo. Sei vini che ben rappresentano il patrimonio vitivinicolo della zona DOC Breganze, frutto di un'accurata scelta vendemmiale e una lavorazione attenta ad esaltarne le peculiarità aromatiche.

Cabernet Superiore Breganze DOC
Marzemino Superiore Breganze DOC
Pinot Nero Superiore Breganze DOC
Merlot Superiore Breganze DOC
Vespaiole Superiore Breganze DOC
Pinot Grigio Superiore Breganze DOC





Le Colline di San Giorgio

Le Colline di San Giorgio

I vigneti della zona Doc di Breganze sono un luogo baciato dalla natura e accarezzato dall'uomo. Qui, i soci della Cantina Beato Bartolomeo sono orgogliosi di produrre i vini della linea Le Colline di San Giorgio: nuova nel vestito e nella personalità, antica nella tradizione che la genera.

Cabernet Sauvignon Breganze DOC
Pinot Nero Breganze DOC
Rosso Breganze DOC
Pinot Nero Rosato I.G.T. Veneto

Vespaiole Breganze DOC
Pinot Grigio Breganze DOC
Pinot Bianco Breganze DOC
Tai Bianco Breganze DOC
Moscato Giallo I.G.T. Veneto





Dolce Le Colline

Da uve malvasia delle colline breganzesi, sottoposte ad appassimento, si ottiene questo vino dolce dai profumi intriganti. L'affinamento per sei mesi in barriques di acacia gli conferisce una particolare aromaticità e un sapore vellutato di equilibrata dolcezza.

Dolce Malvasia I.G.T. Veneto



Spumanti

Una grande tradizione spumantistica anima la Cantina di Breganze. L'indubbia esperienza si coniuga con la presenza in loco di numerose varietà ideali per questo utilizzo. Come l'autoctona Vespaiola, le cui caratteristiche di spiccata acidità conferiscono al vino una piacevole struttura. Ma ottimi risultati sono ottenuti anche con uve Pinot Bianco, Moscato e Prosecco. In particolare queste ultime, coltivate sulle colline breganzesi, offrono uno spumante extra dry dalle qualità assolutamente sorprendenti.

Spumante Vespaiolo Extra Dry DOC
Spumante Vespaiolo Demi Sec DOC
Spumante Pinot Bianco Brut
Spumante Prosecco Extra Dry DOC
Spumante Rosato "Rosa di Sera"
Spumante Moscato Dolce





Frizzanti

Giovani e accattivanti. I frizzanti della Beato Bartolomeo sono l'accompagnamento ideale di ogni occasione conviviale. Protagonista è ancora il Vespaiolo, che in questa versione gradevolmente frizzante ben rappresenta lo spirito che anima oggi il territorio di Breganze. Una terra fieramente legata ai propri valori e alle proprie origini, ma che non rinuncia a guardare al futuro con l'ottimismo dettato dai successi ottenuti nei campi più svariati: dall'industria alla moda, dai motori allo sport.

Prosecco DOC Frizzante
Chardonnay Frizzante
Rosato Frizzante
Vespaiolo Frizzante "Spago"
Marzemino Frizzante





Qualità e affidabilità.

Da oltre 60 anni i soci e il personale della Cantina Beato Bartolomeo perseguono con passione la qualità e l'affidabilità dei propri vini. Gli impianti in dotazione vantano le tecnologie più avanzate in campo enologico e sono in grado di garantire prodotti di qualità elevata e costante.

Ad ogni vendemmia sono circa 50.000 i quintali di uva lavorati nella Cantina, che vanta una capacità di stoccaggio di 130.000 ettolitri. Di questi, 13.000 sono conservati in un'imponente bottaia, dedicata all'affinamento dei vini più pregiati e recentemente resa accessibile al pubblico con un percorso di visita.

La Cantina Beato Bartolomeo gestisce direttamente due punti vendita aziendali a Breganze e Schio.

Due spazi qualificati ed accoglienti in grado di avvicinare i consumatori al territorio e metterli in contatto diretto con la competenza e la passione che guidano il lavoro della Cantina di Breganze.





La grande bottaia per l'affinamento dei vini, posta a 15 metri di profondità nel terreno ghiaioso dell'alta pianura vicentina.





CANTINA
BEATO BARTOLOMEO DA BREGANZE
Via Roma, 100 - 36042 Breganze - VI
Tel. 0445-873112
info@cantinabreganze.it
www.cantinabreganze.it