

IoMazzucato

Breganze (VI)

TORCOLATO BREGANZE DOC.

AREA DI PRODUZIONE: Breganze

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: A mano nel mese di settembre - Appassimento in fruttaiolo delle uve

VINIFICAZIONE: A gennaio l'uva viene pressata e fatta fermentare a basse temperature

MATURAZIONE: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique

ALCOL: 13,00%

COLORE: Giallo ambrato

PROFUMO: Note intense di miele e uva passa, albicocca e mandorla

SAPORE: All'assaggio si presenta deciso ma vellutato. La dolcezza è delicata e non stucchevole perché rinvigorita dall'acidità tipica dell'uva vespaiola



IoMazzucato

Breganze (VI)

VESPAIOLO BREGANZE DOC.

AREA DI PRODUZIONE: Breganze

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: All'inizio di settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice. Fermentazione alcolica a basse temperature. Battonage ogni 10 giorni per 6 mesi.

MATURAZIONE: 6 mesi - 90% in acciaio, 10% in barrique

ALCOL: 12,50%

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Fiori di ginestra e limoncella, con sentori più sfumati di muschio e di frutta esotica

SAPORE: Equilibrato, molto sapido, morbido

