

Le Vigne di Roberto

Fara Vicentino (VI)

TORCOLATO BREGANZE DOC

AREA DI PRODUZIONE: Fara Vicentino / Breganze

SUOLI: Terreni di origine vulcanica

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Metà settembre - Appassimento in fruttaiolo delle uve fino a Gennaio

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con una resa in mosto del 20-25%, fermentazione a 18°C

MATURAZIONE: In serbatoio di acciaio inox

ALCOL: 14,50%

COLORE: Oro brillante

PROFUMO: Ricco e intenso, con sentori di albicocca secca, frutta candita, pesca, miele d'acacia e

SAPORE: Dolce e pieno, con un finale decisamente fresco. Ottima persistenza.



Le Vigne di Roberto

Fara Vicentino (VI)

PRIME BOLLICINE - SPUMANTE EXTRA DRY

AREA DI PRODUZIONE: Fara Vicentino / Breganze

SUOLI: Terreni di origine vulcanica

VARIETÀ: 50% Chardonnay, 35% Vespaioia, 15% Pinot nero

VENDEMMIA: Metà agosto

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termocondizionate alla temperatura di 17-18° per più di 6 mesi

MATURAZIONE: In serbatoio di acciaio inox

ALCOL: 12,00%

PERLAGE: Fine e persistente

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Intenso ed elegante, con profumi floreali di glicine e gelsomino, sentori fruttati di pera e mela golden, note di miele d'acacia

SAPORE: Pieno, armonico, con ottima sapidità

