

FIRMINO MIOTTI

BREGANZE





# FIRMINO MIOTTI



BREGANZE

La storia del vino di Breganze passa attraverso la cantina Firmino Miotti, azienda a conduzione familiare che possiede alcuni tra i vigneti più vocati e soleggiati dell'intera denominazione.

La viticoltura per i Miotti è un mestiere antico, una tradizione tramandata da padre in figlio con scrupolosa fedeltà da più generazioni. Oggi l'azienda è gestita in simbiosi da Firmino, che segue con grande passione la vigna, affiancato dalla moglie Pina, e dall'intraprendente vivacità produttiva di Franca, responsabile di cantina. La fusione tra le due generazioni riassume modernità e tradizione donando ai vini grande personalità ed eleganza; qui si trovano lo scrupoloso e attento rispetto del valore storico dei propri prodotti e l'apertura a innovazioni che sanno far tesoro della grande esperienza fin qui maturata. Firmino e Franca non sono abituati al grande pubblico, ma l'atmosfera accomodante e amichevole, calda e genuina fanno immediatamente percepire il carattere proprio dell'azienda e dei suoi conduttori, un carattere solare unito ad una sapiente attenzione alle tradizioni e alla qualità.

## Il Torcolato secondo Virgilio Scapin

*Quest'uva portata nei granai e appesa alle travi del soffito, era torcolata a degli spaghi in bella mostra. L'operazione, che permetteva ai grani di appassirsi lentamente all'ombra fresca senza ammuffire, esigeva un gran soprammanico. La torcolatura durava fino a gennaio. Gli acini maturi diventavano regali ambiti dai bambini, come fossero tante caramelle. I Re Magi, il giorno della befana, portavano quest'uva torcolata in aggiunta a oro, incenso e mirra. A carnevale, sui torchi prodotti dalla ditta Lavarda l'uva veniva torchiata e questa manovra durava molti giorni. Dopo una lunga spremitura, i contadini prendevano le graspe pressate, le ponevano a sgocciolare in una federa immacolata.*

*Finalmente nasceva il Torcolato.*

*Il nettare dolcissimo veniva travasato e abbandonato nella cantina a maturare. Qui si affinava per quattro anni. Dopo il torcolato aumentava di importanza, veniva prescritto come ricostituente alle puerpere, alle donne che allattavano, agli anemici.*

*Ora ogni famiglia conserva le proprie bottiglie di Torcolato da stapparsi nel giorno di una circostanza particolare. L'archivio familiare è conservato nell'angolo più fresco della cantina.*

*Qui, le etichette si staccheranno, ma il vino una volta stappato continuerà ad avere il sapore della fantasia.*

VIRGILIO SCAPIN (Scrittore e libraio vicentino, 1932-2006)



Vino rosso prodotto con grappoli di uva Merlot e di Cabernet Sauvignon, lasciati asciugare per alcuni giorni dopo la vendemmia. Ha un colore intenso e profondo, un profumo di piccola frutta di sottobosco, con leggeri sentori di vaniglia, cacao e caffè. E’ ben strutturato in bocca, si presenta morbido ed elegante, con una lunga persistenza. E’ stato affinato per 20 mesi in piccole botti nuove di rovere francese prima di riposare in bottiglia per almeno un anno. Ben accompagna piatti saporiti di carne rossa, arrosti e formaggi stagionati. Con l’invecchiamento migliora di anno in anno per lunghissimo tempo.

*Temperatura di servizio: 20°C.*



Vino rosso importante dal colore rubino intenso, presenta al naso aromi di piccola frutta rossa. In bocca è asciutto, di corpo e giustamente tannico. Ottenuto per il 50% da uve di Cabernet Sauvignon e 50% da uve di Cabernet Franc che dopo la raccolta vengono lasciate ad asciugare per 15 giorni prima di essere diraspate. Dopo una lunga permanenza sui lieviti, il vino ottenuto viene affinato per sei mesi in piccole botti di rovere francese. Si abbina bene a capretto al forno, brasati, carni rosse saporite e formaggi stagionati.

*Temperatura di servizio: 18°C.*



Vino dal colore rubino brillante con un piacevole sentore di marasca, frutti piccoli di sottobosco. Il sapore è asciutto di buona struttura, fresco con un leggero retrogusto amarognolo. Si accompagna bene a piatti di selvaggina anche di piccola taglia, carni rosse, formaggi stagionati. Citato già nel Settecento come un vino “delicato e gagliardo”, sembra che il nome Gruajo o Cruvaio gli sia stato attribuito per il fatto che, raggiunta la completa maturazione, il grappolo presenta chicchi completamente maturi e chicchi verdi. L’abilità del vinificatore è quella di spremere solo i chicchi maturi.

*Temperatura di servizio: 18°C.*



Vino rosso rubino intenso, ricco e profondo ottenuto da uve Merlot. Al naso si presenta con aromi di piccola frutta rossa molto matura, spezie, caffè e vaniglia. In bocca è asciutto, di corpo e ricco di tannini dolci che donano una lunga persistenza. Invecchia bene per 5-6 anni e si apprezza particolarmente con carni rosse alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

*Temperatura di servizio: 18°C.*



Vino dal colore rubino carico tendente al granato, tannico in bocca, con sentori di frutta ben matura di sottobosco. Si abbina perfettamente a carni rosse come l’oca, spezzatino di testa, selvaggina saporita, carni succulente, si presta all’invecchiamento. Il Groppello è un vitigno storico per la zona di Breganze, le prime testimonianze risalgono al 1300, per poi ritrovarlo più volte citato nel “Roccolo ditirambo” di Aureliano Acanti del 1754. Si pensa che il nome abbia una derivazione veneta dal verbo “ingropare” cioè legare le gengive, dovuta al fatto che il vino presenta una buona tannicità.

*Temperatura di servizio: 18°C.*





Prodotto in Italia nella sola zona di Breganze, è ottenuto da una sapiente scelta e da una estrema cura dei grappoli di uve di diverse varietà (Vespaiola per la maggior parte, Tai e altre uve locali in piccola quantità) che vengono posti sui graticci in ambiente arieggiato. E' solo dopo Natale che il dolce Torcolato viene finalmente consacrato in vino. La produzione è limitata sia per la scarsa resa sia per la cura tipicamente artigianale che questo vino richiede. Dal colore dell'oro, dal sapore pieno e vellutato, il Torcolato rientra anche nella ristretta cerchia dei vini da meditazione. E' eccellente con i dolci secchi a fine pasto e si sposa altrettanto bene con i formaggi erborinati.

*Temperatura di servizio: 10-12°C.*



Vino bianco prodotto dalle migliori uve selezionate di Tai con altre varietà che di anno in anno danno il meglio di sé. Colore paglierino con riflessi verdi, dalla limpidezza brillante. Profumo di frutta tropicale, mango, ananas, pesca bianca. Sapore ampio, secco, elegante, armonico e di buona struttura, molto persistente. Si abbina perfettamente a primi piatti anche a base di carne, a carni bianche e pesce saporito, formaggi a pasta molle.

*Temperatura di servizio: 12° C.*



Vino bianco prodotto da uva Vespaiola, autoctona del territorio breganzese. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di buona intensità, elegante, con sentori floreali e fruttati. Al naso l'acacia e gli agrumi si evolvono in mela cotogna, mandorla e gradevoli note minerali con l'affinamento. Sapore secco, pieno e fresco dovuto all'acidità. Si abbina ad antipasti di pesce, asparagi alla bassanese, baccalà alla vicentina.

*Temperatura di servizio: 10° C.*





# FIRMINO MIOTTI

BREGANZE

Azienda Agricola  
Via Brogliati Contro, 53  
36042 Breganze (VI)- ITALY  
Phone +39.0445.873006  
Fax +39.0445.873006  
email: [info@firminomiotti.it](mailto:info@firminomiotti.it)

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