



San Bortolo

BREGANZE TORCOLATO DOC RISERVA

Bianco fermo dolce



Vino Certificato Biologico

UVE	100% Vespaiola
IN CAMPO	
VIGNETO	1,5 ha, 118m slm, esposizione nord-sud, impiantato nel 2006
TERRENO	alluvionale e argilloso, a medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot doppio e singolo capovolto con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	massimo 85 quintali/ha
VENDEMMIA	metà settembre, l'uva viene selezionata accuratamente, raccolta manualmente in piccoli contenitori da 2 kg e fatta appassire in modo naturale in granai ben arieggiati
IN CANTINA	
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	24 mesi in barrique nuove
VINIFICAZIONE	torchiatura in febbraio con una resa del 25-30%; prima fermentazione in barrique di rovere di quasi un anno sulle fecce fini
N. DI BOTTIGLIE PRODOTTE	1.500
BOTTIGLIA	bordolese, 500 ml

Nasce da una selezione di Vespaiola appassita un intero inverno nel Granaio della Barchessa Palladiana di Villa Angarano.

Vino unico per il perfetto equilibrio tra la sua dolcezza e la sorprendente freschezza. Prezioso come San Bortolo, antichissima chiesetta a nord della tenuta, connessa alla riva angaranese dal guado omonimo che attraversa la Brenta.

ANALISI SENSORIALE

Vista giallo ambra brillante

Olfattiva sentori agrumati, miele balsamico, confettura di albicocca e nocciola fresca

Gusto-olfattiva dolce, morbido, sostenuto da una freschezza importante, persistente; retrogusto con sentori di frutta secca, miele balsamico e mandorle

Temperatura di servizio 10°C

ABBINAMENTO

Si abbina bene a biscotti secchi e formaggi erborinati.

Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo I Forti e la Gubana Bassanese.



Via Contrà San Michele 4/B
36061 Bassano del Grappa (VI)
0424 910055
info@levieangarano.com
www.villaangarano.com



San Bortolo

BREGANZE TORCOLATO DOC RISERVA

Weisswein, still, süß



Biologisch zertifiziert

TRAUBEN	100% Vespaiola
IM FELD	
WEINGUT	1,5 ha, 118 m ü.d.M., Nord-Süd Ausrichtung, eingepflanzt im 2006
BODEN	Schwemmland- und Lehm Böden, mittlere Festigkeit
HALTUNGSSYSTEM	Guyotschnitt mit 8-10 Knospen
BEPFLANZUNGSDICHTE	4.400 Stämme/ha
ERTRAG	max 85 Dezitonnen/ha
ERNTE	Mitte September, die Trauben werden sorgfältig ausgewählt, von Hand in kleinen 2 kg Behälter gelegt und in gut belüfteten Kornkammern natürlich getrocknet
IM KELLER	
REIFUNG UND VEREDELUNG	24 Monate in neuen Eichenfässern
WEINHERSTELLUNG	im Februar gepresst mit einem Ertrag von 25-30 %, die erste Gärung erfolgt in einjährigen Eichenzölzfässer auf Feinhefe
ANZAHL PRODUZIERTE WEINFLASCHEN	1.500
BORDEAUXFLASCHE	500 ml

Entsteht aus seiner Auswahl von eingetrockneter Vespaiola, die einen ganzen Winter lang in der Kornkammer der Villa Angarano gelagert wird. Ein einzigartiger Wein mit dem perfekten Gleichgewicht zwischen seiner Süße und seiner überraschenden Frische. So wertvoll wie San Bortolo, die antike kleine Kirche nördlich des Anwesens, verbunden mit dem angaranischen Ufer mit der gleichnamigen Scheide die durch den Brenta führt.

SENSORISCHE ANALYSE

Farbe leuchtendes Amber gelb

Geruch Zitrusnuancen, Balsamicohonig, frische Aprikosenkonfitüre und Haselnuss

Geschmack süß, weich, unterstützt durch langanhaltende Frische, Nachgeschmack von Schalenfrüchten, Balsamicohonig und Mandelaroma

Trinktemperatur 10°C

Er passt gut zu Trockenbiscuits und Blauschimmelkäse.

Passendes Gericht der einheimischen Tradition die Forti und die Gubana Bassanese.



Via Contrà San Michele 4/B
36061 Bassano del Grappa (VI)
+39 424 910055
info@levieangarano.com
www.villaangarano.com