



# 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