



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