



Beato Bartolomeo de Breganze



"Torcolato"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Torcolato er Breganze regionens mest prestigefyldte og berømte DOC, og Cantina Beato Bartolomeo er almindelig kendt som den absolutte topproducent af denne søde vin.

Igen er det Vespaiolo druen, der er grundlaget. Druerne høstes først i starten af november, og lægges direkte i små kurve, der sættes på et tørreloft, hvor de står og tørrer indtil midten af januar. Herefter presses de koncentrerede druer, og mosten gærer nu under kontrolleret temperatur til den ønskede alkoholstyrke, hvorefter gæringen stoppes ved hurtig nedkøling.

Vinen får nu lov at modne i barriques i 2 år, inden den hældes på flaske og ligger i yderligere 1 år, inden den sælges. Den største del af produktionen eksporteres til USA, hvor den sælges til 50 \$ pr. flaske!!!

Breganze Torcolato har en flot dyb gylden farve, og man kan næsten fornemme dens fedme bare ved at se på den. Bouqueten er forførende og intens, med klare antydninger af honning, mandler og acacia-blomster.

Honning går igen i smagen, men her suppleres den elegant af et let citruspræg, hvilket gør at den overvældende varme sødme aldrig bliver for voldsom, men fremtræder behagelig og imødekommende. Eftersmagen er vedholdende og blød som fløj.

Torcolato er en af de vine, italienerne kalder meditationsvine, og som kan drikkes uden mad, men den kommer helt til sin ret, hvis den nydes til fede modne oste eller foie gras. Drik den evt. til den traditionelle italienske mandel småkage biscotti, og oplev hvordan sødmen og mandelsmagen går op i en højere enighed.

Vinen kan gemmes mindst 10 år efter høståret, og serveres ved 12 - 14°C.

Producent:	Beato Bartolomeo
Druer:	Vespaiolo (100%)
Oprindelse:	Costa di Breganze og Fara Vicentino, Veneto
Alkohol:	13,0 %
Denomination:	DOC
Iindhold:	500 ml

Pris: Kr 194.-