

LonTa





TORCOLATO

Vigneti:

Area D.O.C. Breganze
Bassano del Grappa: località Angarano
Breganze: zone collinari vulcaniche

Natura dei terreni:

Colline vulcaniche e pendii calcarei di
origine morenica

Uvaggio:

Vespaiola 100 %

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale con scelta
dei grappoli migliori e appassimento dell'uva
fino a gennaio

Vinificazione:

Fermentazione alcolica in serbatoi inox
che si arresta naturalmente in
primavera quando il vino è ancora dolce

Gradazione alcolica:

13,5 % vol

Affinamento:

4 - 6 mesi sui propri lieviti
6 - 8 mesi in bottiglia

Imbottigliamento:

Aprile - Maggio

Produzione:

1500 bottiglie da 500 ml

Caratteristiche del vino:

Colore: giallo brillante con riflessi dorati
Profumo: gradevoli aromi di miele e albicocca con
intense note floreali
Sapore: dolce e pieno, di ottima acidità piacevolmente
elegante e equilibrato.

Azienda Agricola
Vigneto Due Santi

di Zonta - ssa

Viale Asiago, 174
36061 Bassano del Grappa [VI] - Italia
Tel e Fax 0424 502074
email: info@vignetoduesanti.it