BRAGANZE (VI), A GENNAIO 2018 È RIPROPOSTA LA 23^EDIZIONE DI PRIMA DEL TORCOLATO DEL BREGANZE DOC



Categories: Enogastronomia News, News

A **Breganze** (Vi), domenica 21 gennaio 2018 sarà tempo di **Prima del Torcolato**; infatti, la Doc Breganze si prepara a celebrare il suo vino più famoso e rappresentativo con la XXIII° edizione della grande festa in piazza Mazzini. In cui, dalle 14.30 sotto l'occhio vigile della Magnifica Fraglia del Torcolato si procederà alla torchiatura dei primi grappoli appassiti di uva Vespaiola conferiti da tutte le cantine del Consorzio. La spremitura sarà anticipata dalla cerimonia di investitura dei nuovi confratelli della Fraglia.



Il programma della giornata prevede inoltre la possibilità di visitare le aziende del Consorzio nel Fruttaio Tour - Scopri come ed in cui nasce il Torcolato con visite guidate e degustazioni dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 19.00.

Il Torcolato è un vino dolce, che si ottiene dai grappoli di uva Vespaiola, varietà autoctona di Breganze, che vengono vendemmiati perfettamente maturi, selezionati e messi ad appassire in ambienti arieggiati (come i granai delle vecchie case contadine). In questi luoghi, vengono lasciati fino al gennaio successivo quando, raggiunta un'elevata dolcezza, vengono torchiati. Dopo un lenta fermentazione il



vino riposa in piccole botti anche per più di due anni od almeno fino al 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia, prima di essere imbottigliato ed immesso sul mercato.
Prima del Torcolato in breve:
Quando: domenica 21 gennaio 2018;
Dove: Piazza Mazzini – Breganze (Vi);
Orario Fruttaio Tour: dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 19.00;
Orario Cerimonia: ore 14.30;
Parcheggio: gratuito.

La DOC Breganze

Il **Consorzio di Tutela Vini DOC Breganze**, nato nel 1982 da cinque produttori, associa oggi diciassette soci vinificatori. La zona di pertinenza è quella della Pedemontana Vicentina, da sempre terra di grande tradizione viticola, che dal 1969 si fregia della Denominazione di Origine Controllata Breganze, la prima del vicentino. Essa comprende i rilievi collinari e l'immediata pianura compresi tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta; di quest'area Breganze è quasi il centro geografico, mentre gli altri capisaldi sono ad Ovest Thiene e ad Est Bassano del Grappa.
Dal punto di vista enologico, la D.O.C. Breganze raggruppa quindici tipologie di vini: Bianco, Tai, Vespaiolo, Vespaiolo Spumante, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino e Torcolato, sicuramente il più famoso e rappresentativo della denominazione.

www.breganzedoc.it

(i.c.)