

# Torchiato di Fregona Colli di Conegliano DOCG



Denominazione	Torchiato di Fregona Colli di Conegliano DOCG
Colore	Colore giallo oro carico, quasi ambrato
Profumo	Al naso un'effusione di aromi delle più svariate famiglie di frutta matura, appassita, disidratata, in confettura. Note tra albicocca, uva passa, frutta secca, ma anche fichi, agrumi e spezie morbide che sconfinano nella vaniglia
Sapore	In bocca un'esplosione di sapori. L'acidità sostiene elegantemente la quantità dolce degli zuccheri non facendoli mai apparire stucchevoli. Morbido, vellutato e nello stesso tempo vivace e fragrante. Nel retrogusto una sensazione dolce amarognola di uno zucchero caramellato finale. Persistente, maturo e armonico.

## DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	30% Glera, 20% Verdiso, 20% Boschera, 30% Autoctoni (Bianchetta, Daocio)
Zona ubicazione vigneti	Veneto, zona di Fregona e comuni limitrofi di Cappella Maggiore e Sarmede
Altitudine	251 m s.l.m
Resa uva q.li/ha	100
Epoca vendemmia	Metà settembre

## DATI ENOLOGICI

Affinamento	Appassimento su graticci per 7 mesi, 2 anni e mezzo in legno
Durata maturazione	5 mesi prima della commercializzazione

## DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	25%
Acidità totale (g/l)	6,60 ÷ 6,80
pH	3,50 ÷ 3,70
Zuccheri residui (g/l)	150
Alcol svolto	15,5% vol.

## CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come vino da meditazione pre e fine pasto. Accompagna splendidamente formaggi piccanti ed erborinati in genere. Sposa bene anche il foie gras. Ottimo con i dolci in genere, ma soprattutto a pasta secca.
Temperatura di servizio	10-12° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.