



## **Torchiato di Fregona Piera Dolza**

Colli di Conegliano DOCG

---

### **Tipologia**

Vino tranquillo, passito

---

### **Uva**

45% Glera, 25% Verdiso, 30% Boschera

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Comuni di Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore

---

### **Vinificazione**

Lungo appassimento 6-8 mesi, poi l'uva viene selezionata a mano, diraspata e torchiata con il torchio a vite per ben 3 volte. Il mosto che si ottiene viene lasciato fermentare naturalmente in barrique per 1 mese e poi lasciato maturare sempre in barrique per più di un anno. Dopo l'imbottigliamento passano 6-7 mesi prima dell'immissione al consumo.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 15,5 % vol. - Zuccheri 120-130g/l - Acidità totale 6,8 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo oro carico. All'olfatto 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. 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 si risentono gli agrumi, la caramella di zucchero, la mandorla e l'uva passa insieme all'albicocca e alla pesca. Persistente, maturo e armonico.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

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.

---