



Comunicato stampa del 21 ottobre 2019

BREGANZE DOC: 25 ANNI DI *PRIMA DEL TORCOLATO*

Domenica 19 gennaio 2020 torna la cerimonia di spremitura pubblica del Primo Torcolato DOC Breganze con taglio della torta in piazza. Fruttaio Tour nelle cantine

Domenica 19 gennaio 2020 a partire **dalle 14.30** la **D.O.C. Breganze** celebrerà nella piazza principale del paese la **XXV^a** edizione della ***Prima del Torcolato***. Un traguardo importante, quello dei venticinque anni, per la festa che le cantine del **Consorzio** dedicano al loro vino più famoso e rappresentativo fin dal 1996. Per festeggiare questo anniversario, al termine della spremitura del Torcolato, ci sarà il taglio di una torta speciale, un grande panettone al Torcolato.

Come vuole la tradizione, la torchiatura dei primi grappoli appassiti di uva Vespaiola, conferiti da tutte le cantine del Consorzio, si svolgerà sotto la sovrintendenza della **Magnifica Fraglia del Torcolato**. La cerimonia sarà anticipata dall'investitura dei nuovi confratelli della Fraglia e dalla nomina dell'Ambasciatore del Torcolato nel mondo 2020.

Nel corso della giornata si terrà inoltre il ***Fruttaio tour: vedi dove e come nasce il Torcolato***, grazie al quale il pubblico potrà scoprire le aziende della D.O.C Breganze con visite guidate e degustazioni, dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 17:00 alle 19:00. Sarà inoltre possibile salire sul campanile della città, tra i più alti d'Italia, e visitare la mostra-mercato dei prodotti tipici della Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze a cura dell'Associazione Pedemontana Vicentina.

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. Qui vengono lasciati fino al gennaio



successivo quando, raggiunta un'elevata dolcezza, vengono torchiati. Dopo un lenta fermentazione il vino riposa anche per più di due anni o almeno fino al 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia prima di essere imbottigliato e immesso sul mercato.

Per info: www.breganzedoc.it

Prima del Torcolato in breve:

Quando: domenica 19 gennaio 2020

Dove: Piazza Mazzini – Breganze (VI)

Orario Fruttai Tour: dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 19.00

Orario Cerimonia: dalle ore 14.30

Parcheggio: gratuito

Ufficio stampa:

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com

Martina Lucchin
0444 042110
martina@studiocru.com

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.