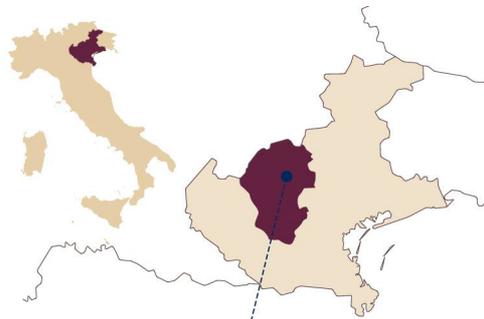




ACININOBILI

BREGANZE (VI) / VENETO



VENETO
BREGANZE

45° 42' 29.59" N
11° 33' 44.27" E

La famiglia Maculan da 3 generazioni vinifica e seleziona le migliori uve di Breganze, un incantevole paese di collina incastonato come un piccolo gioiello nelle Prealpi venete. La protezione naturale offerta dall'Altopiano di Asiago determina un clima mite, che favorisce la coltura della vite e dell'olivo. Già nel Cinquecento la nobiltà veneziana amava trascorrere le estati in questa zona, soggiornando nelle splendide ville appositamente progettate dal grande architetto Andrea Palladio.



ANNO DI FONDAZIONE
1946



ESTENSIONE TERRITORIO
40 Ha



ENOLOGO
FAUSTO E MARIA
VITTORIA
MACULAN



BOTTIGLIE IN UN ANNO
700.000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET FRANC – PINOT
BIANCO – PINOT GRIGIO – TAI – VESPAIOLO – PINOT NERO –
SAUVIGNON – MARZEMINO – CHARDONNAY



TIPOLOGIA
Vino dolce - IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Le colline breganzesi.



VITIGNO
100% Vespaiole.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Colline vulcaniche e tufacee



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Scelta manuale e certosina degli acini con Botritis cinerea nella forma larvata (muffa nobile).
Affinamento di due anni in barriques nuova di Allier, in bottiglia sei mesi



COLORE
Oro antico lucido e brillante.



PROFUMO
Grande bouquet, intenso e speziato con sentori di miele d'acacia, frutta secca, uva passa e pietra focaia.



SAPORE
Dolce-non dolce, pieno, elegante e sontuoso; ottimo il corpo e massiccia la struttura. La persistenza è lunghissima: un'esperienza emozionante!



ABBINAMENTI
L'abbinamento che suggeriamo è una scaloppa di fegato grasso d'oca, ma la perfezione è raggiunta in un bicchiere, davanti al caminetto in buona compagnia!

