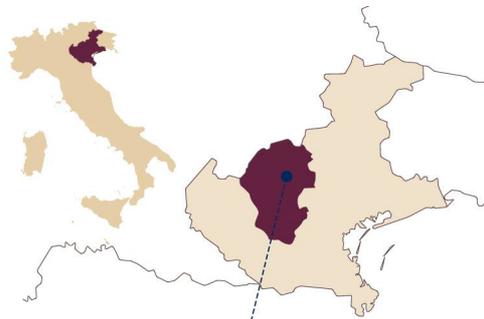




BIDIBI

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 bianco - IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Le colline breganzesi



VITIGNO

60% Tai, 40% Sauvignon Blanc.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Colline vulcaniche e piane ghiaiose



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

macerazione a freddo per due giorni e pressatura soffice in iper-riduzione. Affinamento per sei mesi in vasche di acciaio.



COLORE

Giallo paglierino limpido.



PROFUMO

Intenso di frutta matura e tropicale, tipici sentori del Sauvignon.



SAPORE

Secco ma pieno, buona la morbidezza in equilibrio con l'acidità, vino con persistenza aromatica gradevole e lunga



ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, si sposa bene con minestre, primi piatti e pesce delicato.

