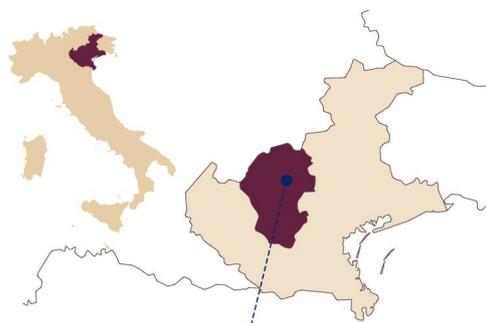




BRENTINO

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 rosso - IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Le colline breganzesi



VITIGNO
55% Merlot, 45% Cabernet sauvignon



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Colline vulcaniche e tufacee



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vendemmia a scelta naturale dei grappoli, fermentazione in vasche di acciaio. Metà del vino affina in vasche di acciaio per un anno e l'altra metà in barrique di rovere francese per un anno.



COLORE
Rosso intenso.



PROFUMO
Profumo ampio e fruttato con lievi sentori di legno dovuti alla sosta in barrique.



SAPORE
Asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere; la persistenza è buona.



ABBINAMENTI
Si abbina a primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti e grigliati di carne rossa.

