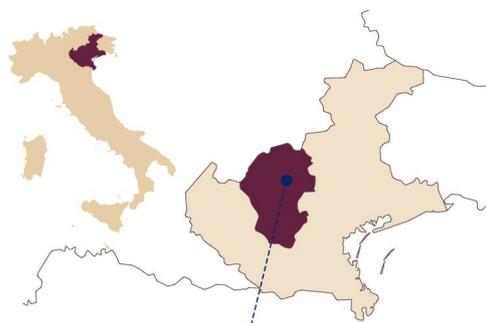




# FERRATA CHARDONNAY

## 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**  
Proprietà Ferrata a Breganze



**VITIGNO**  
100% Chardonnay



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Terreno tufaceo



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Macerazione a freddo per due giorni e pressatura soffice in iper-riduzione. Fermentazione in barrique francesi nuove di Allier e sosta in barrique sui lieviti per cinque mesi. Successivamente dodici mesi in bottiglia



**COLORE**  
Giallo paglierino deciso con riflessi quasi dorati.



**PROFUMO**  
Profumo ricco e intenso di uva matura con sentori di burro, mandorla, vaniglia e delicato legno tostato



**SAPORE**  
Sapore ricco e secco di buon equilibrio con sensazioni mature fruttate e notevole persistenza.



**ABBINAMENTI**  
È adatto a piatti saporiti, siano essi minestre o pesce, ma sposa anche carni bianche. Può essere "dimenticato" in cantina per una decina d'anni!

