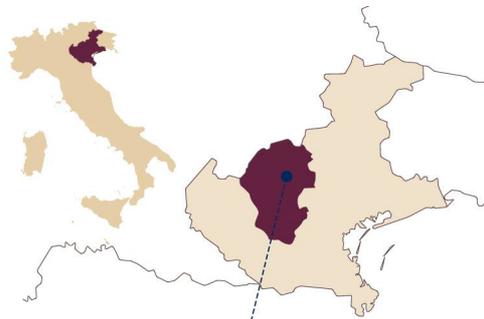




FERRATA SAUVIGNON

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
La zona Ferrata a Breganze.



VITIGNO
100% Sauvignon



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Colline vulcaniche e tufacee



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 scarico.



PROFUMO
Profumo ricco ed intenso di frutta matura con sentori di frutta tropicale, zafferano e pesca.



SAPORE
Ricco e secco di buon equilibrio con sensazioni di agrumi, menta e frutta tropicale con notevole persistenza.



ABBINAMENTI
Abbinamento perfetto con primi piatti, pesce e crostacei o carni bianche.

