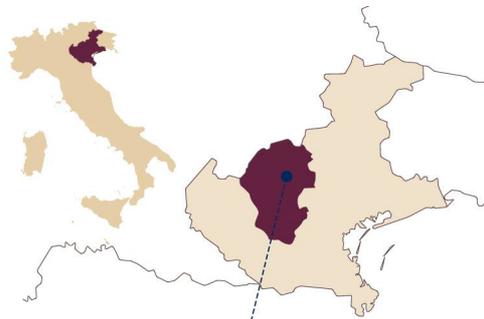




MADORO

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
Marzemina, Cabernet Sauvignon.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Colline vulcaniche e tufacee



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Appassimento delle uve per circa un mese e mezzo in fruttai. Affinamento per due anni in barriques nuove, in bottiglia per un anno.



COLORE
Rosso intenso con riflessi violacei.



PROFUMO
Profumo intenso, di frutti rossi, con note di mora, mirtillo e marasca.



SAPORE
Dolce e pieno, di notevole struttura ma equilibrato, lunghissimo nel finale.



ABBINAMENTI
Ottimo con dolci secchi, ma anche con torte morbide a base di cioccolato amaro o con frutti di sotto bosco. Da provare con formaggi stagionati o erborinati particolarmente saporiti.

