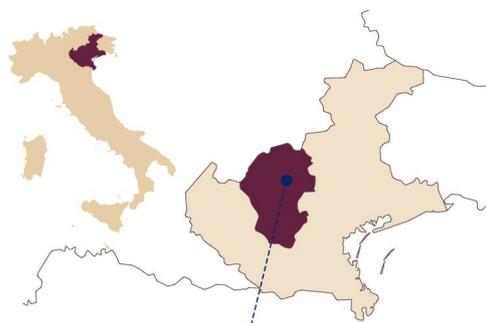




PINOT NERO

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 - DOC Breganze



ZONA DI PRODUZIONE
Le colline breganzesi



VITIGNO
100% Pinot Nero



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Colline vulcaniche e tufacee



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione in tini di acciaio e fermentazione malo lattica spontanea. Affinamento in vasche di acciaio per dodici mesi.



COLORE
Colore rosso rubino scarico.



PROFUMO
Profumo fine ed elegante con note leggermente speziate.



SAPORE
In bocca è equilibrato, asciutto e di buona struttura, con aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi.



ABBINAMENTI
Si abbina a piatti saporiti, paste ripiene e al forno. Salumi e formaggi di media stagionatura.

