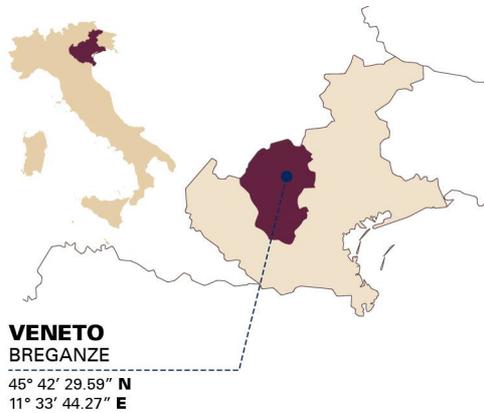




# TRE VOLTI

## 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 spumante - VSQ



### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline breganesi.



### VITIGNO

100% Chardonnay.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Collina vulcanica e piane ghiaiose



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia manuale scelta, pressatura soffice. Solamente il 50% del mosto viene utilizzato nella cuvée. Affinamento di 36 mesi in bottiglia sui lieviti.



### COLORE

Brillante paglierino con netti riflessi verdi. Perlage minuto e persistente.



### PROFUMO

Crosta di pane, frutta matura con note di pesca, un ricordo di yogurt fresco.



### SAPORE

Secco ma con buona morbidezza in equilibrio con una freschezza agrumata. Persistente, gradevole, piacevole con finale lungo.



### ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo e in abbinamento con gli antipasti. Bene anche a tutto pasto sul pesce in particolare con i crostacei. Matrimonio d'amore: branzino al sale!

