

Maculan

PINO & TOI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Veneto

Zona produttiva Colline breganzesi (Vicenza)

Vitigno 60% Tai, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Grigio

Tipologia del terreno Colline vulcaniche e tufacee

Vinificazione e affinamento Macerazione a freddo per due giorni pressatura soffice in iper-riduzione. Affinamento per quattro mesi in vasche di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con nette sfumature verdoline

Profumo Al naso: profumo intenso e fruttato con sentori floreali.

Sapore In bocca è fresco, leggero, secco ed in equilibrio con l'acidità

Abbinamenti Adattissimo come aperitivo, si sposa bene con insalate, primi piatti a base di pesce e piatti vegetariani



BREGANZE / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 1946



ENOLOGO | FAUSTO MACULAN,
MARIA VITTORIA MACULAN



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, CABERNET FRANC, PINOT
BIANCO, PINOT GRIGIO, TAI,
VESPAIOLO, PINOT NERO,
SAUVIGNON, MARZEMINO,
CHARDONNAY

