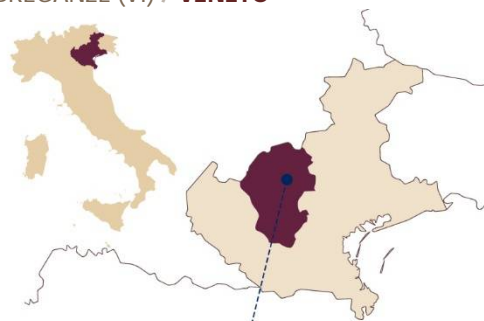


MACULAN

PINO & TOI

BREGANZE (VI) / VENETO

IGT



VENETO
BREGANZE

45° 42' 29.59" N
11° 33' 44.27" E

ANNO DI FONDAZIONE
1946



ESTENSIONE TERRITORIO
40 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
700.000

ENOLOGO
FAUSTO e MARIA VITTORIA **MACULAN**

VITIGNI

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT / CABERNET
FRANC / PINOT BIANCO
PINOT GRIGIO / TAI /
VESPAIOLO / PINOT NERO
SAUVIGNON / MARZEMINO
CHARDONNAY

NOTE:

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.



TIPOLOGIA:

Vino Bianco Secco

ZONA PRODUTTIVA:

Le colline breganzesi

VITIGNO:

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

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Colline vulcaniche e tufacee

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per due giorni pressatura soffice in iper-riduzione

AFFINAMENTO:

Per quattro mesi in vasche di acciaio

COLORE:

Giallo paglierino con nette sfumature verdoline

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



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it