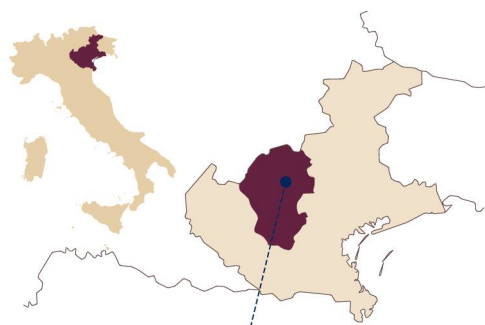




CORNOROTTO MARZEMINO

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 - IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Zona Cornorotto in Comune di Fara Vicentino.



VITIGNO
100% Marzemino



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Colline vulcaniche e tufacee



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Leggera surmaturazione delle uve per una settimana, fermentazione in tini di acciaio con frequenti follature giornaliere. Affinamento in vasche di acciaio per sei mesi.



COLORE
Rosso rubino intenso e brillante.



PROFUMO
Fruttato con sentori di frutta rossa matura.



SAPORE
Asciutto e di buon corpo, equilibrato con stoffa lunga, nerbo sentito e di carattere; lunga la persistenza dell'aroma.



ABBINAMENTI
Ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi di selvaggina, arrosti e grigliate di carne rossa.

