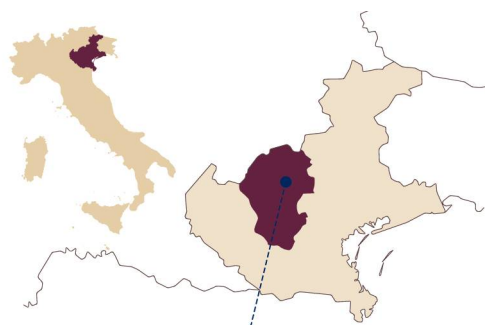




# MADORO

## 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 dolce - IGT



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Le colline breganzesi.



**VITIGNO**  
Marzemina, Cabernet Sauvignon.



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Colline vulcaniche e tufacee



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Appassimento delle uve per circa un mese e mezzo in fruttai. Affinamento per due anni in barriques nuove, in bottiglia per un anno.



**COLORE**  
Rosso intenso con riflessi violacei.



**PROFUMO**  
Profumo intenso, di frutti rossi, con note di mora, mirtillo e marasca.



**SAPORE**  
Dolce e pieno, di notevole struttura ma equilibrato, lunghissimo nel finale.



**ABBINAMENTI**  
Ottimo con dolci secchi, ma anche con torte morbide a base di cioccolato amaro o con frutti di sotto bosco. Da provare con formaggi stagionati o erborinati particolarmente saporiti.

