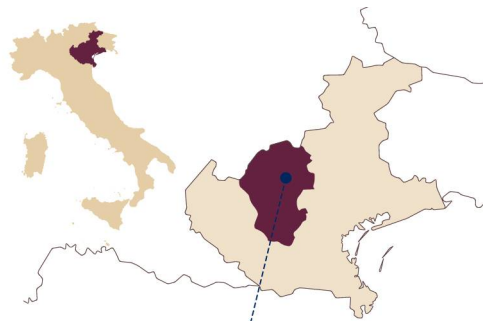




PALAZZOTTO

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 - DOC Breganze



ZONA DI PRODUZIONE
Le colline breganzesi



VITIGNO
100% Cabernet sauvignon



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Colline vulcaniche e tufacee



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Scelta manuale dei grappoli, fermentazione in acciaio con otto giorni di macerazione, frequenti follature. Affinamento per un anno in barrique di rovere francesi metà nuove metà di secondo passaggio.



COLORE
Rosso rubino brillante.



PROFUMO
Profumo elegante e intenso, con sentori di liquirizia e frutta rossa.



SAPORE
Pieno e asciutto con un ottimo equilibrio tra i tannini nobili del vino e quelli de legno.



ABBINAMENTI
Ottimo in abbinamento con arrostiti, brasati e grigliate di carne mista.

