



MACULAN

Via Castelletto, 3
36042 Breganze
VICENZA - ITALIA

Tel. 0445 873733
Fax 0445 300149

info@maculan.net
maculan.net



La qualità di un grande vino deriva da un felice matrimonio fra una serie di fattori naturali e la volontà dell'uomo. A Breganze i fattori naturali ci sono e la volontà di fare grandi vini non manca.

La famiglia Maculan da tre generazioni seleziona e vinifica le migliori uve di Breganze, un incantevole paese ai piedi dell'Altopiano di Asiago con un clima mite che favorisce la coltura della vite e dell'olivo.

L'attività ha inizio nel 1947 grazie all'impegno ed alla volontà di Giovanni Maculan e negli anni passa nelle mani di Fausto Maculan che, con caparbietà ed immensa passione, l'ha portata alla realtà attuale. Dal 2007 le figlie Angela e Maria Vittoria hanno affiancato con entusiasmo il padre nella direzione dell'azienda.

L'azienda coltiva circa 40 ettari con viti e ulivi e controlla direttamente una trentina di viticoltori selezionati. La cantina si trova nel centro storico di Breganze ed è il teatro del meraviglioso matrimonio fra l'antica tradizione e la più innovata tecnica enologica. Questo permette di produrre grandi vini, apprezzati in tutto il mondo.

The quality of a great wine results from a combination of natural factors and human skills. In Breganze we have both the right environment as well as the necessary craftsmanship to produce excellent wines.

For three generations the Maculan family has been selecting and vinifying the best grapes in Breganze, an enchanting village at the foot of the Asiago high plains, where the extremely mild climate favors the cultivation of vines and olive trees.

The winery was founded in 1947 thanks to Giovanni Maculan's commitment and dedication, and then handed down to Fausto Maculan's care. With passion and determination, he led the winery to what it is today. In 2007 his daughters Angela and Maria Vittoria enthusiastically joined their father in managing the estate.

The Maculan estate consists of 40 hectares dedicated to vines and olive trees, and manages the cultivation of thirty selected growers. The winery is located in the historical centre of Breganze, where ancient traditions and state-of-the-art technology merge. This enables the Maculan family to produce beautiful wines, appreciated throughout the world.



DINDARELLO

Di colore giallo paglierino, questo vino ottenuto da uve Moscato al 100% ha un profumo straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà e di miele e fiori. In bocca è dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, con una persistenza lunga e gradevole. Ottimo in abbinamento con dolci di pasticceria, crostate di frutta, focacce caserecce e anche dolci con creme. Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C

Made from 100% Moscato, this pale-lemon wine has intensely aromatic notes so true to the variety: grapes, honey and orange blossoms. Sweet on the palate, balanced and full-bodied, yet simultaneously fresh and lively, with a long and persistent finish. Perfect pairing with pastry, fruit tarts, homemade cakes and also rich creamy cakes. Suggested serving temperature: 6-8°C



TORCOLATO

Ottenuto con 100% di uva Vespaiola passata in fruttai per quattro mesi, il vino ha un colore giallo brillante dorato. Al naso il bouquet è intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili. In bocca è dolce e pieno, ha un buon corpo ed un eccellente equilibrio fra acidità e zuccheri. Ottimo l'abbinamento con piccola pasticceria secca o dolci tipici come la "fregolata". A chi piace, consigliamo di provare il Torcolato con formaggi di media o lunga stagionatura, ad esempio Asiago Stravecchio, oppure erborinati dai sapori intensi. Temperatura di servizio consigliata: 8°C

Made from 100% Vespaiola, which is dried in a special room for four months to concentrate flavors. Brilliant gold in color with intense aromas of honey, flowers, vanilla and touch of elegant wood spices. In the mouth is sweet and full-bodied, with excellent balance between acidity and sugar. Clean and lively finish with a nice persistence. Perfect pairing with little pastry or local cakes like "fregolata," aged cheeses, like Asiago Stravecchio, or very strongly-flavored blue cheeses. Suggested serving temperature: 8°C



ACININOBILI

Ottenuto da uva Vespaiola bottrizzata, questo vino ha un colore oro antico lucido e brillante. Al naso ha un bouquet intenso e speziato, con sentori di miele, frutta secca, uva passa e pietra focaia. Dolce-non dolce è pieno, elegante e suntuoso. La persistenza è lunghissima: un'esperienza emozionante! L'abbinamento che suggeriamo è una scaloppa di fegato grasso d'oca, ma la perfezione è raggiunta in un bicchiere, davanti al caminetto in buona compagnia. Temperatura di servizio consigliata: 8°C

Made from Vespaiola grapes that have been affected with noble rot. Brilliant, deep gold in color with an intense and spicy bouquet of honey, dried fruit, raisins and mineral flint. Sweet yet delicate, this wine is full-bodied, elegant and sumptuous. Very long and satisfying finish: an exciting experience! As a pairing we suggest fois gras, but also is a perfect occasion when shared with a loved one in front of the fireplace - the perfect meditation wine. Suggested serving temperature: 8°C



MADORO

Vino dolce rosso ottenuto da uve Marzemina e Cabernet Sauvignon appassite in fruttai e affinato in barriques per 5 mesi. Il naso è intenso, di frutti rossi, con note di mora, mirtillo e marasca. Il sapore è dolce e pieno, di notevole struttura ma equilibrato, lunghissimo nel finale. Ottimo con dolci secchi, ma anche con torte morbide a base di cioccolato amaro o con frutti di sottobosco. Da provare con formaggi stagionati o erborinati particolarmente saporiti. Temperatura di servizio consigliata: 10°C

A sweet red wine made from a blend of Marzemina and Cabernet Sauvignon, which are dried in special rooms and then aged in barriques for five months. An arresting bouquet of ripe red berries followed by notes of blackberries, bilberries and dark cherries. Sweet and full-bodied, big structure yet balanced with a very long finish. A versatile dessert wine that is perfect with anything from dry baked goods, bitter chocolate cakes and wild berries pies to aged cheeses or strong-flavored blue cheeses. Suggested serving temperature: 10°C



PANETTONE E COLOMBA AL TORCOLATO

Per i nostri Panettone e Colomba al Torcolato, l'uvetta è immersa nel famoso vino dolce per 72 ore e circa 50 ml di Torcolato sono usati nell'impasto. La superficie è ricoperta con la tipica glassa. Il risultato è un prodotto stupendo. Ancora prima di assaggiarla, il profumo intenso che si sprigiona è un chiaro segno di quello che verrà. È piacevolmente dolce, con note di melassa e una glassa appetitosa. La quantità di frutta è stata ben bilanciata in modo che ogni fetta riceva molta uvetta. È un grande regalo per le festività, con molti aromi e note piacevoli e una sofficità che ogni panettone dovrebbe avere.

For our Panettone al Torcolato, the raisins are soaked in our famous sweet wine for 72 hours and 50 ml of Torcolato are used in the dough. The surface is covered with a typical cross cut. The result is an amazing product. Before you even enjoy the first mouthful, the thick scent lingers on the nose and is a clear sign of good things to come. It's indulgently sweet, with treacle-like qualities and a sticky crust. The amount of fruit has been well balanced with every slice receiving ample raisins and the cake itself has plenty of it. It is a great gift for the festive season, with lot of flavor and indulgent notes with an airy lightness that every panettone should have.



GRAPPE



FORMAGGIO STRAVECCHIO AL TORCOLATO



OLIO



Grazie per aver scelto un prodotto Maculan, nel quale abbiamo messo la passione, l'esperienza, la conoscenza e la tradizione per darvi, anno dopo anno, un grande vino, espressione del nostro territorio e frutto del nostro lavoro. **Buona degustazione!**

Thanks for choosing Maculan. We put our passion, experience, knowledge and tradition to deliver you, year after year, a great wine, that expresses our territory and is the fruit of labor.

Enjoy it!

Angela, Maria Vittoria, Fausto Maculan e tutto lo staff.



PINO & TOI

Vino bianco leggero e fruttato ottenuto da uve 60% tai, 25% pinot bianco e 15% pinot grigio. Colore giallo paglierino con nette sfumature verdoline. Profumo intenso e fruttato con sentori floreali. Sapore fresco e leggero, secco ed in equilibrio con l'acidità. Adattissimo come aperitivo, si sposa bene con insalate, primi piatti a base di pesce e piatti vegetariani. Temperatura di servizio consigliata: 10°C

A light and fruity white wine made of 60% Tai, 25% Pinot Bianco and 15% Pinot Grigio. Pale lemon-green in color, with intense floral and fruity aromas. Dry and zesty on the palate, with well-rounded structure and a flavorful, long finish. Perfect as an apéritif or as a compliment to salads, first courses with fish and vegetarian fare. Suggested serving temperature: 10°C

VESPAIOLO

Vino bianco fruttato ottenuto da uva 100% Vespaioia. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Profumo netto, intenso con note floreali piuttosto spiccate, caratteristico del vitigno. Sapore secco e pieno, buona la freschezza dovuta all'acidità, gradevole la persistenza aromatica. Si abbina perfettamente a baccalà o asparagi ma anche a piatti a base di pesce. Temperatura di servizio consigliata: 10°C

Made from 100% Vespaioia, this wine is pale lemon with greenish reflections. On the nose, it boasts intensely aromatic notes of ripe stone fruit, honey and orange blossom. On the palate, it is dry with a lovely balance between its full-bodied mouthfeel and crisp acidity. A perfect pairing with roasted vegetables, such as zucchini, squash and white asparagus, or fish courses, such as "baccalà" (stockfish). Suggested serving temperature: 10°C

BIDIBI

Vino bianco fruttato ottenuto da uve 60% Tai e 40% Sauvignon. Colore paglierino, limpido. Profumo intenso di frutta matura e tropicale, tipici sentori di Sauvignon. Sapore secco ma pieno, buona la morbidezza in equilibrio con l'acidità, vino con persistenza aromatica gradevole e lunga. Perfetto come aperitivo, si sposa bene con minestre, primi piatti e pesce delicato. Temperatura di servizio consigliata: 10°C

Made from 60% Tai and 40% Sauvignon, this wine is straw-yellow and intensely aromatic with refreshing notes of ripe tropical fruit, citrus and fresh cut grass. Dry and well-rounded on the palate with vibrant acidity and a pleasantly persistent finish. Perfect as an apéritif or a compliment to soups, first courses and light fish. Suggested serving temperature: 10°C

FERRATA SAUVIGNON

Vino bianco aromatico ottenuto da uve 100% Sauvignon. Colore paglierino deciso. Profumo ricco ed intenso di frutta matura con sentori di frutta tropicale, zafferano e pesca. Sapore ricco e secco di buon equilibrio con sensazioni di agrumi, menta e frutta tropicale con notevole persistenza. Abbinamento perfetto con primi piatti o carni bianche. Temperatura di servizio consigliata: 12°C

A beautiful and aromatic white wine made from 100% Sauvignon. Clear and intense lemon in color, with rich notes of ripe tropical fruit, peaches and saffron. Dry on the palate with enticing flavors of lemon, orange blossom, and mint with a long, satisfying finish. A perfect pairing with first courses such as buttery pastas and grilled or roasted poultry. Suggested serving temperature: 12°C

FERRATA CHARDONNAY

Vino bianco speziato ottenuto da uve 100% Chardonnay, fermentato e affinato per cinque mesi in barriques. Colore paglierino deciso. Profumo ricco e intenso d'uva matura con sentori di burro, mandorla, vaniglia e delicato legno tostato. Sapore ricco e secco di buon equilibrio con sensazioni mature fruttate e notevole persistenza. E' adatto a piatti saporiti, siano essi minestre o pesce ma sposa anche carni bianche. Temperatura di servizio consigliata: 12°C

This full-bodied white wine is made from 100% Chardonnay, barrel-fermented and aged in French barriques for five months. Clear intense lemon in color, with pronounced notes of ripe tree fruit followed by hints of butter, almond, vanilla and light-toasted wood. Voluptuously rich and full on the palate with flavors that continue to unfold well into the finish. It is perfect with more substantial first courses, including soups, flavorful fish, poultry or grilled pork loin. Suggested serving temperature: 12°C

COSTADOLIO

Vino rosato leggero ottenuto da uve 100% Merlot. Colore petalo di fiore di pesco. Profumo intenso e fruttato con note di pesca e litchi. Sapore pieno, di buona struttura ed equilibrato con l'acidità. Si sposa perfettamente con paste asciutte e risotti con sughi rossi di carne e di pesce, pesci grigliati e al forno. Temperatura di servizio consigliata: 10°C

A light and lively rosè made from 100% Merlot. Intense and fruity aromas of peaches and lychee and with white flower petals. On the palate, it is fuller-bodied and silky, with a lovely, lingering acidity. Perfect pairing with pastas and risotto with meat or fish ragout and grilled or roasted fish. Suggested serving temperature: 10°C

TRE VOLTI SPUMANTE BRUT

Vino spumante ottenuto da uve Chardonnay al 100%, di cui il 10% fermenta in barrique nuova e vi sosta per cinque mesi. Colore giallo paglierino brillante, con perlage minuto e persistente. Profumo di crosta di pane, frutta matura con note di pesca. Secco ma con una buona morbidezza in equilibrio con una freschezza agrumata. Persistente, gradevole con un piacevole finale lungo. Ottimo aperitivo e in abbinamento con gli antipasti. Bene anche a tutto pasto, sul pesce ed in particolare con in crostacei. Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C

Sparkling wine made from Chardonnay 100% with 10% fermented and aged in new French barrique for five months. This wine is straw-yellow with fine and persistent bubbles. Notes of bread, ripe fruit with notes of peaches. Dry on the palate with a nice roundness in balance with a citrusy freshness. Lingering and pleasant with a long finish. Perfect aperitif and paired with appetizers. Great with the whole meal, with fish and even better with shellfish. Suggested serving temperature: 8-10°C

PINOT NERO

Vino rosso ottenuto da uve 100% Pinot Nero. Di colore rosso rubino scarico, tipico della varietà, ha un profumo fine ed elegante con note leggermente speziate. In bocca è equilibrato, asciutto e di buona struttura, con aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi. Si abbina a piatti saporiti, paste ripiene e al forno, salumi e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio consigliata: 18°C

Made from 100% Pinot Nero, this wine is light ruby in color with fine aromas of red berries and underbrush. Well-balanced on the palate, with interwoven notes of forest fruits, earthiness and spice. A versatile wine with food, pair with anything from stuffed or baked pasta to cured meats and aged cheeses. Suggested serving temperature: 18°C

CABERNET

Vino ottenuto per l'80% da uve Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc, maturato in vasche di acciaio per un anno. Colore rosso carico, profumo intenso e fruttato, tipico della varietà, con note erbacee. In bocca è asciutto e corposo, con tannini equilibrati e da una giusta sensazione calda. Ha una buona persistenza e si abbina a primi piatti con sughi a base di carne, arrostiti e grigliati di carne bianca. Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

Made from 80% Cabernet Sauvignon and 20% Cabernet Franc, this wine is aged in stainless steel tanks for one year. Ruby-red in color with concentrated aromas of ripe blackberries and hints of savory herbs. Medium-bodied on the palate, with fine-grained tannins and a silky texture. Pairs very well with hearty first courses such as meat ragouts and roasted on grilled meats. Suggested serving temperature: 18-20°C

BRENTINO

Vino rosso intenso prodotto con 55% Merlot e 45% Cabernet Sauvignon. Profumo ampio e fruttato con sentori di legno dovuti alla sosta in barrique francesi per un anno di parte del vino. In bocca è asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere, la persistenza in bocca è buona. Si abbina con primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti e grigliati di carne rossa. Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

Made from 55% Merlot and 45% Cabernet Sauvignon. A deep ruby-red wine with seductive aromas of blackberries and dark cherries, along with hints of cedar and forest from the one year of aging in French barriques. On the palate, the wine is dry and full-bodied, which balances harmoniously with its firm tannic backbone and distinct dark flavors, which persist well into the finish. Nice pairing with first courses with meat ragout, roasted or grilled meat and hearty stews. Suggested serving temperature: 18-20°C

CORNOROTTO MARZEMINO

Vino ottenuto da 100% di uva Marzemina, dal vigneto in zona Cornorotto. L'uva è leggermente appassita per circa una settimana per ottenere una maggior concentrazione. Il colore rosso rubino intenso è prelude ad un naso fruttato con sentori di frutta rossa matura. In bocca è asciutto, di buon corpo, equilibrato e lungo. Ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti e grigliati di carne rossa. Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

Made of 100% Marzemino, from the Cornorotto area on the hills. The grape is slightly dried for about a week to get more concentration. The intense ruby red promise a rich nose with notes of black small berries and ripe black fruits. In the mouth it is intense and persistent, soft and velvety with very light tannins. Perfect pairing with first courses with gamy ragouts, roasted meats and medium aged cheeses. Suggested serving temperature: 18-20°C

ALTURA PINOT NERO

Prodotto con 100% di uva Pinot Nero. Fermentato in tini di acciaio, affinato in barrique di rovere francese nuove per un anno. Il colore è rosso rubino scarico, tipico della varietà, al naso è fruttato, fine ed elegante. In bocca è equilibrato, asciutto e corposo, di buona struttura, con aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi. Si abbina a piatti saporiti, paste ripiene e al forno, salumi e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

Made with 100% Pinot Nero, fermented in stainless steel tanks and the aged in new French oak barrique for one year. It's light ruby red and the nose is fruity with fine and elegant aromas. In the mouth it's well balanced with a nice structure and body, delicate notes of small red berries. Versatile wine, easy to be paired with tasty dishes, stuffed pastas, cured meats and medium aged cheeses. Suggested serving temperature: 18-20°C

PALAZZOTTO CABERNETSAUVIGNON

Vino rosso ottenuto da uve Cabernet Sauvignon 100%. Colore rosso rubino brillante, profumo elegante e intenso, con sentori di liquirizia e frutta rossa. Il sapore è pieno e asciutto con un ottimo equilibrio tra i tannini nobili del vino e quelli del legno. Ottimo in abbinamento con arrostiti, brasati e grigliati di carne mista. Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

A brilliant, ruby-red wine made from 100% Cabernet Sauvignon. Intense yet elegant aromas of red berries and black licorice. Dry and full-bodied on the palate and beautifully integrated, fine-grained tannins. Perfect pairing with red meats, whether grilled, braised, stewed or roasted. Suggested serving temperature: 18-20°C

CROSARA

Di colore purpureo, estremamente ricco e profondo, questo vino è ottenuto da uve Merlot al 100%. Affinato in barriques francesi nuove per 12 mesi, al naso si presenta con un profumo molto ricco e intenso di piccoli frutti neri e frutta rossa molto matura, spezie, caffè e cioccolato. Evidenti sentori di frutti di sottobosco maturi anche in bocca, accompagnati da una notevolissima struttura di tannini dolci ed eleganti. Ottimo l'abbinamento con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

Made of 100% Merlot, this wine is a deep purple in color with ruby reflections. Aged in new French oak barriques for one year, the bouquet is profoundly rich with notes of black small berries and very ripe red fruit, spices, coffee and cocoa. On the palate, these penetrating and persistent flavors merge beautifully with the fine-grained tannins and velvety mouthfeel, a wine of remarkable concentration, length and finish that leaves the senses fully satisfied. Perfect pairing with grilled or braised meats and aged cheeses. Suggested serving temperature: 18-20°C

FRATTA

Vino rosso di colore rubino ricchissimo con sfumature violacee. È un blend di Cabernet sauvignon e Merlot provenienti dai migliori vigneti a bassa produzione, lasciato riposare in barriques francesi nuove per un anno. Profumo molto intenso di bacche rosse, mirtillo e lampone, particolari le note di spezie e i sentori di cacao e caffè. In bocca il vino è equilibrato, ricco di tannini dolci che si fondono a dare notevole struttura ed eleganza al vino. Perfetto con carni rosse alla brace e spiedi di selvaggina, formaggi di lunga stagionatura. Temperatura di servizio consigliata: 18-20°C

Made from Cabernet Sauvignon and Merlot grown in very best, low-yielding vineyards and aged in new French barriques for one year. Rich ruby-red in color with purple reflections, this wine carries intense aromas of red berries, bilberries and raspberries, along with spicy notes of cocoa and coffee. A balanced expression of fine-grained tannins and full-bodied, flavorful elegance. Perfect with grilled or roasted red meats or aged cheeses. Suggested serving temperature: 18-20°C