

C A N T I N A

Mio Mazzucato





Una famiglia giovane, dinamica ed entusiasta nel sostenere la passione per la tradizione del vino trasmessa ad Andrea dal nonno Clemente. Dopo l'esperienza in altre realtà vitivinicole, ora Andrea e Laura danno vita ad un progetto proprio legando il vino all'ospitalità e alla condivisione, con estrema attenzione a tutti i dettagli., il tutto vivacizzato dai tre figli Matteo, Rebecca e Leonardo

A young, dynamic, family is dedicated in maintaining the passion for wine transmitted from grandfather Clemente to grandchild Andrea. After previous experiences in the wine sector, Andre and Laura now give life to a special project aiming to connect wine with hospitality and the sharing of moments, without losing of site the smallest of details. Al this experience is supported by the three children Matteo, Rebecca and Leonardo

L'azienda situata ai piedi dell'altopiano di Asiago dispone di 25 ettari di vigneti incollina, tipici della Doc di Breganze, uve rosse e bianche le cui migliori caratteristiche vengono esaltate dal territorio ricco di minerali e dal clima tipico della fascia pedemontana

The Winery is placed at the foot of Asiago plateau and it has 25 hectares of hill-side Doc Breganze vineyards. The best features of those red and white grapes are enhanced by the territory rich in minerals and the peculiar foothill climate



Il territorio è di natura collinare e si estende tra la pianura padana e le prealpi vicente. Ai primi vigneti di Cabernet e Merlot piantati una ventina di anni fa si è giunti alla superficie attuale di 25 ettari piantando i vitigni tipici della Doc Breganze quali l'autoctono Vespaiolo, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, Chardonnay e Carmenere

The territory is mainly hilly and extends between the Po Valley and the Vicenza foothills. To the initial Cabernet and Merlot vineyards planted twenty years ago, we have come to a total surface of 25 hectares by adding typical DOC Breganze varieties such as the native Vespaiolo, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay and Carmenere



Uno spazio di lavoro ampio per un ottimale connubio di tradizione e tecnologia per ottenere i migliori risultati dalle nostre uve

Serbatoi di acciaio per la vinificazione e botti in rovere per l'affinamento.

A wide workroom for an optimal combination of tradition and technology to achieve the best results from our grapes

Steel tanks for winemaking and oak barrels for aging



CABERNET SAUVIGNON BREGANZE DOC

DENOMINAZIONE Cabernet Sauvignon Breganze DOC	CLASSIFICATION <i>Cabernet Sauvignon Breganze DOC</i>
VITIGNO Cabernet Sauvignon 100%	VARIETY <i>Cabernet Sauvignon 100%</i>
RESA 70 quintali per ettaro	PRODUCTION PER HECTARE <i>70 quintals per hectare</i>
ALCOL 13,5 % vol	ALCOHOL <i>13,5% vol</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° - 20°	SERVICE TEMPERATURE <i>18° - 20°</i>
VENDEMMIA A mano nella prima decade di Ottobre. I grappoli appassiscono in pianta per qualche giorno dopo aver reciso il tralcio	HARVEST <i>Hand harvested in the mid of October. The grapes are left a few days to dry on the vineyard after having cut the shoot</i>
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22° e i 24° con utilizzo di lieviti naturali selezionati non disidratati	VINIFICATION <i>Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22° and 24°C with the use of selected natural yeasts not dried</i>
AFFINAMENTO 30 mesi, 40% in barrique di rovere francese Allier, 60% in acciaio, 6 mesi in bottiglie	MATURATION <i>30 months, 40% in Allier French oak barret, 60% in stainless steel tanks. 6 months in bottle</i>
NOTE ORGANOLETTICHE Colore Rosso rubino. Note di fruttate, floreali e speziate al naso; frutti di bosco, cassis ed erbe mediterranee. Palato raffinato con tannini delicati. Un vino persistente equilibrato e deciso	ORGANOLEPTIC NOTES <i>Ruby red colour. Fruity, floreal and spicy notes on the nose; forest fruit, blackcurrant, mediterranean herbs. A refined palate whit fine tannins, sweet fruit and terrific length. A balanced wine of elegance and refinement with power and longevity</i>
ABBINAMENTI Piccione ripieno, Quaglie allo spiedo, Formaggi di media stagionatura	PAIRINGS <i>Stuffed Pigeon, Qualis on the spit, Cheeses of medium seasoning</i>
FORMATO 0,750 l. e MAGNUM	FORMAT <i>0,750 l. and MAGNUM</i>





DENOMINAZIONE
Merlot Breganze DOC

VITIGNO
Merlot 100%

RESA
70 quintali per ettaro

ALCOL
14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20°

VENDEMMIA
Raccolta a mano a fine Settembre dei grappoli migliori dopo 10 giorni di appassimento in pianta

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22° e i 24° con utilizzo di lieviti naturali selezionati non disidratati.

AFFINAMENTO
6 mesi in barrique, 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore Rosso rubino.
Elegante, intenso e molto equilibrato, sorprende già al primo approccio olfattivo: marasca con sentori di sottobosco, spezie, caffè e liquirizia. Nette sensazioni minerali

ABBINAMENTI
Polenta e osei, Torresani allo spiedo, Formaggi stagionati

FORMATO
0,750 l. e MAGNUM

CLASSIFICATION
Merlot Breganze DOC

VARIETY
Merlot 100%

PRODUCTION PER HECTARE
70 quintals per hectare

ALCOHOL
14% vol

SERVICE TEMPERATURE
18° - 20°

HARVEST
Hand harvested at the end of September, choosing the best clusters. 10 days before the harvest the clusters are left to dry on the vineyard after having cut the shoot

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22° and 24°C with the use of selected natural yeasts not dried

MATURATION
6 months in oak barrels, 12 months in steel tanks and 6 months in bottle

ORGANOLEPTIC NOTES
Ruby red colour.
Elegant, intense and very well balanced, surprising from the first olfactory approach; marasca, hints of undergrowth, spices coffee and liquorice. Distinct mineral feel

PAIRINGS
Polenta e osei (wild Birds on the spit with polenta), Torresani (juvenile Pigeon) on the spit, mature Cheeses

FORMAT
0,750 l. and MAGNUM



DENOMINAZIONE
Syrah IGT Veneto

VITIGNO
Syrah 100%

RESA
80 quintali per ettaro

ALCOL
13,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20°

VENDEMMIA
A mano a fine Settembre.

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22° e i 24° con utilizzo di lieviti naturali selezionati non disidratati

AFFINAMENTO
12 mesi in acciaio, 12 mesi in tonneau e 6 mesi in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
All'olfatto note di mora, prugna, ribes e amarena. Note floreali di violetta, spezie di pepe nero e liquirizia. Nota selvatica subito riconoscibile, caratteristica del vitigno. In bocca freschezza e morbidezza, media tannicità. Vino di grande struttura, dal carattere selvaggio, inconfondibile

ABBINAMENTI
Antipasti di salumi, Risotto con verze e luganega, Coniglio all'agrodolce

FORMATO
0,750 l.

SYRAH IGT VENETO

CLASSIFICATION
Syrah IGT Veneto

VARIETY
Syrah 100%

PRODUCTION PER HECTARE
80 quintals per hectare

ALCOHOL
13,5 % vol

SERVICE TEMPERATURE
18° - 20°

HARVEST
Hand harvested in late September.

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22° and 24°C with the use of selected natural yeasts not dried

MATURATION
12 months in steel, 6 months in tonneau and 6 months in bottle

ORGANOLEPTIC NOTES
Intense ruby red colour with violet hues. Notes of blackberry, plum, black currant, and black cherry. Floral notes of violet, spicy pepper and black licorice. The wild vine feature is immediately recognizable. In the mouth it is fresh and soft with medium tannins. It is wine of a strong structure with a recognizable wild character

PAIRINGS
Appetizers of cured meats, Risotto with cabbage and sausage, Rabbit in bittersweet

FORMAT
0,750 l.



ROCCOLO IGT VENETO

DENOMINAZIONE Roccolo IGT Veneto	CLASSIFICATION <i>Roccolo IGT Veneto</i>
VITIGNO 55% Merlot - 45% Cabernet	VARIETY <i>55% Merlot - 45% Cabernet</i>
ALCOL 13,5 % vol	ALCOHOL <i>13,5 % vol</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° - 20°	SERVICE TEMPERATURE <i>18° - 20°</i>
VENDEMMIA A mano, selezionando i grappoli migliori. I grappoli vengono lasciati ad appassire sul fruttaiο per 10 giorni. L'appassimento naturale concentra tutte le proprietà dell'uva per ottenere un vino elegante, strutturato e potente	HARVEST <i>Hand harvested, choosing the best clusters. The grapes are left to dry in fruit-drying rooms for a few days. The natural drying process concentrates all the properties of the grapes in order to obtain an elegant, structured, strong wine</i>
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22° e i 24° con utilizzo di lieviti naturali selezionati non disidratati	VINIFICATION <i>Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22° and 24°C with the use of selected natural yeasts not dried</i>
AFFINAMENTO 18 mesi in barrique di 2° e 3° passaggio, 6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia	MATURATION <i>18 months in barriques of 2nd and 3rd passage, 6 months in stainless steel tanks, 6 months in bottle</i>
NOTE ORGANOLETTICHE Colore Rosso rubino con riflessi granati. Buon ventaglio aromatico che spazia da profumi eleganti di mora, amarena, ribes a quelli più complessi di note balsamiche mentolate, minerali di grafite e china, per concludere con aliti speziati	ORGANOLEPTIC NOTES <i>Intense ruby red colour and garnet hints Dark fruit, spices, cola and mint emerge from the glass, and the wine reveals good persistence on the palate. Persistent, very harmonious and tasty, with a structure and complexity which gives the wine longevity</i>
ABBINAMENTI Faraona al vino rosso, Fegato alla veneziana, Pastissada di manzo, formaggi a media stagionatura	PAIRINGS <i>Guinea fowl in red wine, Liver in venetian style, Pastissada di manzo, cheeses of medium seasoning</i>
FORMATO 0,750 l. e MAGNUM	FORMAT <i>0,750 l. and MAGNUM</i>



LAND ROSSO IGT VENETO

DENOMINAZIONE Land Rosso IGT Veneto	CLASSIFICATION <i>Land Rosso IGT Veneto</i>
VITIGNO 100 % Merlot	VARIETY <i>Merlot 100 %</i>
ALCOL 15 % vol	ALCOHOL <i>15 % vol</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° - 20°	SERVICE TEMPERATURE <i>18° - 20°</i>
VENDEMMIA Prima metà di Ottobre	HARVEST <i>In the first half of October</i>
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22° e i 24° con utilizzo di lieviti naturali selezionati non disidratati	VINIFICATION <i>Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22° and 24°C with the use of selected natural yeasts not dried</i>
AFFINAMENTO 36 mesi in barrique e tonneau di rovere Francese, 12 mesi in bottiglia	MATURATION <i>36 month in France oak barrique and tonneau, 12 mounth in bottle</i>
NOTE ORGANOLETTICHE Colore Rosso rubino profondo. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti. Il buon impatto olfattivo è supportato da una grande e fine complessità olfattiva fatta di sentori caldi e dolci di cuoio, tabacco e tostati, cioccolato e caffè con una affascinante nota balsamica	ORGANOLEPTIC NOTES <i>Deep ruby red colour. The nose reveals intense, clean, pleasing, refined and elegant aromas. The good impact on the nose is supported by a great and fine olfactory complexity made of hot and sweet aromas of leather, tobacco and toasted ones of chocolate, coffee with an interesting balsamic note</i>
ABBINAMENTI Arrosti di cacciagione, Beccacce al ginepro, Formaggi stagionati	PAIRINGS <i>Roast ones of game, Woodcock in juniper, Mature cheeses</i>
FORMATO 0,750 l. e MAGNUM	FORMAT <i>0,750 l. and MAGNUM</i>



VESPAIOLO BREGANZE DOC



DENOMINAZIONE Vespaiole Breganze DOC.	CLASSIFICATION <i>Vespaiole Breganze DOC.</i>
VITIGNO Vespaiola 100%	VARIETY <i>Vespaiola 100%</i>
RESA 75 quintali per ettaro	PRODUCTION PER HECTARE <i>75 quintals per hectare</i>
ALCOL 12,5 % vol	ALCOHOL <i>12,5 % vol</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8° - 10°	SERVICE TEMPERATURE <i>8° - 10°</i>
VENDEMMIA Ad inizio Settembre, selezionando i grappoli migliori	HARVEST <i>In early September, choosing the best clusters</i>
VINIFICAZIONE Spremitura soffice. Fermentazione alcolica a basse temperature. Battonage ogni 10 giorni per 6 mesi	VINIFICATION <i>Soft pressing. Alcoholic fermentation at low temperatures, with battonage every 10 days for 6 mounths</i>
AFFINAMENTO 6 mesi. 90% in acciaio, 10 % in barrique	MATURATION <i>6 months. 90% in stainless steel tanks, 10% in barrique</i>
NOTE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino intenso. Profumo distinto di fiori di ginestra e di limoncella, con sentori più sfumati di muschio e di frutta esotica; sapore ben equilibrato, molto sapido, morbido	ORGANOLEPTIC NOTES <i>Intense straw yellow. Distinctive bouquet of broom flowers and lemon blossom, with softer hints of musk and exotic fruits; dry, very favour, fresh and balance flavor</i>
ABBINAMENTI Baccalà alla vicentina, Orata al cartoccio con verdure, Risotto con gli asparagi	PAIRINGS <i>Stockfish cooked in Vicenza's style, Brill baked in foil with vegetables, asparagus risotto</i>
FORMATO 0,750 l.	FORMAT <i>0,750 l.</i>



DENOMINAZIONE
Chardonnay Breganze DOC.

VITIGNO
Chardonnay 100%

RESA
80 quintali per ettaro

ALCOL
12,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° - 12°

VENDEMMIA
A mano prima metà di Settembre

VINIFICAZIONE
Spremitura soffice e decantazione statica.
Fermentazione alcolica a 13° C. Battonage
ogni 10 giorni per 6 mesi

AFFINAMENTO
75 % 6 mesi in acciaio con battonage ogni
10 giorni, 25 % 6 mesi in barrique

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino.
Al naso presenta lunghe e piacevoli note
di pesca, gelsomino e banana con finale
leggermente aromatico.
Buona morbidezza con finale sapido

ABBINAMENTI
Pasta ripiena con farcia di carni bianche,
Formaggi a pasta morbida, Spezzatino di
carne in bianco

FORMATO
0,750 l.

CLASSIFICATION
Chardonnay Breganze DOC.

VARIETY
Chardonnay 100%

PRODUCTION PER HECTARE
80 quintals per hectare

ALCOHOL
12,5 % vol

SERVICE TEMPERATURE
10° - 12°

HARVEST
Hand-harvested in the first half of September

VINIFICATION
*Soft pressing and static decantation. Alcoholic
fermentation at 13 ° C. with battonage every 10
days for 6 mounths*

MATURATION
*75% 6 months in stainless steel tanks with
battonage every 10 days, 25 % 6 months in oak
barrel*

ORGANOLEPTIC NOTES
*Straw yellow colour.
In the nose it presents long and pleasant hints
of peach, jasmine and banana with a slightly
aromatic finish. Good softness with a savory note
on the finish*

PAIRINGS
*Pastry fille with withe met, Soft cheeses, Steve
meat wihte*

FORMAT
0,750 l.



DENOMINAZIONE
Pinot Grigio Breganze DOC.

VITIGNO
Pinot Grigio 100%

RESA
80 quintali per ettaro

ALCOL
13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° - 10°

VENDEMMIA
A fine Agosto selezionando i grappoli
migliori

VINIFICAZIONE
Spemitura soffice. Fermentazione alcolica
a basse temperature. Battonage ogni 10
giorni per 6 mesi

AFFINAMENTO
6 mesi in acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo con riflessi verdi.
Note fruttate di agrumi, spiccate
sensazioni minerali, al gusto deciso con
lunga persistenza ed un finale morbido

ABBINANENTI
Lasagne al radicchio, Brodetto di pesce,
Spaghetti alle vongole

FORMATO
0,750 l.

CLASSIFICATION
Pinot Grigio Breganze DOC.

VARIETY
Pinot Grigio 100%

PRODUCTION PER HECTARE
80 quintals per hectare

ALCOHOL
13% vol

SERVICE TEMPERATURE
8° - 10°

HARVEST
At the end of August choosing the best clusters

VINIFICATION
*Soft pressing. Alcoholic fermentation at low
temperatures and battonage every 10 days for 6
months*

MATURATION
6 months in stainless steel tanks

ORGANOLEPTIC NOTES
*Yellow with green highligh.
Fruity notes of citrus, marked mineral sensation,
strong taste with a long persistence and smooth
finish*

PAIRINGS
*Lasagne with radicchio (red radish), Fish soupe,
Spaghetti in clam sauce*

FORMAT
0,750 l.



LAND BIANCO IGT VENETO

DENOMINAZIONE Land Bianco IGT Veneto	CLASSIFICATION <i>Land Bianco IGT Veneto</i>
VITIGNO 80% Traminer, 20 % Pinot Bianco	VARIETY <i>80 % Traminer, 20 % Pinot Bianco</i>
ALCOL 13,5 % vol	ALCOHOL <i>13,5 % vol</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10° - 13°	SERVICE TEMPERATURE <i>10° - 13°</i>
VENDEMMIA Prima metà di Settembre	HARVEST <i>In the first half of September</i>
VINIFICAZIONE Spremitura soffice. Fermentazione alcolica a 13° C per 10 giorni	VINIFICATION <i>Soft pressing. Alcoholic fermentation at 13° C for ten days</i>
AFFINAMENTO 6 mesi in acciaio con battonage ogni 15 giorni per 6 mesi	MATURATION <i>6 month in stainless steel tanks, battonage every 15 days for 6 mounths</i>
NOTE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Immediato sentore di frutta matura che lascia spazio a fresche note floreali. Al palato l'impressione gustativa è piena, sapida e morbida. Decisamente armonico ed equilibrato	ORGANOLEPTIC NOTES <i>Straw yellow color with golden highlights. Immediate scent of ripe fruit and leaves a fresh flower notes. Impression on the taste is full, savory and soft. The finisch is elegant, long, and finely balanced.</i>
ABBINAMENTI Risotto al radicchio, Sarde in saor, Granseola alla veneta, Trota alle mandorle, Rane fritte	PAIRINGS <i>Risotto whit Treviso radish, Sardines in “Saor”, Spider crab in veneta style, Trout whit almonds, Frogs fried</i>
FORMATO 0,750 l.	FORMAT <i>0,750 l.</i>





PROSECCO DOC EXTRA DRY

DENOMINAZIONE
Prosecco DOC extra dry

CLASSIFICATION
Prosecco DOC extra dry

VITIGNO
Glera 100 %

VARIETY
Glera 100 %

RESA
120 quintali per ettaro

PRODUCTION PER HECTARE
120 quintals per hectare

ALCOL
11 % vol

ALCOHOL
11 % vol

ZUCCHERI COMPLESSIVI
14,5 grammi per litro

TOTAL SUGAR
14,5 grams liter

TEMPERATURA DI SERVIZIO
4° - 6°

SERVICE TEMPERATURE
4° - 6°

VENDEMMIA
Nella seconda metà di Agosto

HARVEST
In the second half of August

VINIFICAZIONE
Spremitura soffice e decantazione statica. Fermentazione alcolica a basse temperature. Maturazione sulle fecce fini.Ottenuto con metodo Charmat

VINIFICATION
Soft pressing and static decantation. Alcoholic fermentation at low temperatures. Aging on its lees deposit. Produced whit the Charmat method

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e persistente. All'olfatto pera e note agrumate, in bocca spiccata freschezza e grande eleganza

ORGANOLEPTIC NOTES
Straw yellow with greenish reflections, fine and persistent perlage. Scent of pear and citrus, taste of remarkable freshness and elegance

ABBINAMENTI
Tempura, Risotto alle erbe, Zucchine impanate e fritte, Insalata russa Linguine ai crostacei

PAIRINGS
Tempura, Risotto with erbs,breaded and fried courgettes, Russian salad,Linguine with crostaceans

FORMATO
0,750 l. e MAGNUM

FORMAT
0,750 l. and MAGNUM



PROSECCO DOC BRUT

DENOMINAZIONE
Prosecco DOC brut

CLASSIFICATION
Prosecco DOC brut

VITIGNO
Glera 100 %

VARIETY
Glera 100 %

RESA
120 quintali per ettaro

PRODUCTION PER HECTARE
120 quintals per hectare

ALCOL
11 % vol

ALCOHOL
11 % vol

ZUCCHERI COMPLESSIVI
8,5 grammi per litro

TOTAL SUGAR
8,5 grams liter

TEMPERATURA DI SERVIZIO
4° - 6°

SERVICE TEMPERATURE
4° - 6°

VENDEMMIA
Nella seconda metà di Agosto

HARVEST
In the second half of August

VINIFICAZIONE
Spremitura soffice e decantazione statica. Fermentazione alcolica a basse temperature. Maturazione sulle fecce fini.Ottenuto con metodo Charmat

VINIFICATION
Soft pressing and static decantation. Alcoholic fermentation at low temperatures. Aging on its lees deposit. Produced whit the Charmat method

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine e persistente. Al naso profumo agrumato e note floreali. Al palato la freschezza e vivacià lasciano la bocca elegantemente pulita.

ORGANOLEPTIC NOTES
Straw yellow colour with luminous reflection Fine and a persistent perlage. To the nose it gives a scent of citrus arranged with delicate flower notes On the palate the freshness and the verve leaves the mouth perfectly clean

ABBINAMENTI
Ideale a tutto pasto, ma il suo sapore si sposa particolarmente bene soprattutto con primi piatti a base di pesce o frutti di mare e con antipasti e stuzzichini di pesce, formaggio e salumi

PAIRINGS
Ideal for any mealtime, but it goes well with and fish,fish-based first courses, appetizers, cheeses and cured meats

FORMATO
0,750 l.

FORMAT
0,750 l.



TORCOLATO BREGANZE DOC



DENOMINAZIONE Torcolato Breganze DOC.	CLASSIFICATION <i>Torcolato Breganze DOC.</i>
VITIGNO Vespaiolo 100%	VARIETY <i>Vespaiolo 100%</i>
ALCOL 13% vol	ALCOHOL <i>13% vol</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO 12° - 14°	SERVICE TEMPERATURE <i>12° - 14°</i>
VENDEMMIA A mano nel mese di Settembre selezionando i grappoli migliori adatti all'appassimento	HARVEST <i>Hand harvested in September, choosing the bunches of clusters best adapted to drying</i>
VINIFICAZIONE A Gennaio l'uva viene pressata e fatta fermentare a basse temperature fino a sviluppare un grado alcolico di 13 %	VINIFICATION <i>In January the grapes are pressed and fermented at low temperatures, until they develop an alcohol content of 13 %</i>
AFFINAMENTO 12 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique	MATURATION <i>12 months in steel, 12 months in barrique</i>
NOTE ORGANOLETTICHE Colore giallo ambrato. Note intense di miele e uva passa, albicocca e mandorla. All'assaggio si presenta deciso ma vellutato. La dolcezza è delicata e non stucchevole perchè rinvigorita dall'acidità tipica dell'uva vespaiola	ORGANOLEPTIC NOTES <i>Amber yellow colour. Intense notes of honey, raisins, apricot and almond. The flavour is strong but smooth at the same time. The sweetness is delicate and not cloying because of the typical acidity of the Vespaiola grape</i>
ABBINAMENTI Zaeti, macafame, Formaggi stagionati, Ostriche	PAIRINGS <i>Zaeti (biscuits with cornmeal), semi-mature Cheese, Oysters</i>
FORMATO 0,375 l. e 0,750 l.	FORMAT <i>0,375 l. and 0,750 l.</i>



VISITE GUIDATE, DEGUSTAZIONI ED EVENTI SU PRENOTAZIONE
GUIDED VISIT, WINE TASTING AND EVENTS ON RESERVATION

PUNTO VENDITA APERTO DAL MERCOLEDÌ AL SABATO 9.00 – 12.00 / 15.00 – 19.00
POINT OF SALE OPEN FROM WEDNESDAY TO SATURDAY 9.00 – 12.00 a.m. / 3.00 – 7.00 p.m.



◀ Metodo Classico sboccatura 2019
Classic Method dégorgement 2019

Foto / Photo

Enrico Borghesan

Artwork

Fotografica di Borghesan Enrico /

IoMazzucato

Stampa / Print

xxxxxxx

Marzo / March 2017

*© IoMazzucato società agricola
semplice*



ioMAZZUCATO SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

Via San Gaetano, 21 – 36042 Breganze (VI) Italia

c.f./P.iva 03893040240

Phone +39 0445 308348 Mobile +39 3601002235

www.iomazzucato.it email info@iomazzucato.it

www.instagram.com/cantinaiomazzucato/ twitter.com/iOMAZZUCATO