

Maculan Soc. Agr.

Breganze (VI)

TORCOLATO BREGANZE D.O.C

AREA DI PRODUZIONE: Le colline della zona DOC Breganze

SUOLI: Colline vulcaniche e tufacee

VARIETÀ: 100% Vespaioia

VENDEMMIA: Metà settembre - Appassimento in fruttajo delle uve

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio

MATURAZIONE: Per un anno in barrique di rovere francese per 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio

ALCOL: 14,00%

ZUCCHERI RESIDUI: circa 150 g/LT

COLORE: Giallo brillante dorato

PROFUMO: Il bouquet è intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili

SAPORE: Dolce e pieno, ha un buon corpo ed un eccellente equilibrio tra acidità e zuccheri.



Maculan Soc. Agr.

Breganze (VI)

VESPAIOLO

AREA DI PRODUZIONE: Le colline della zona DOC Breganze

SUOLI: Colline vulcaniche e tufacee

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo per due giorni e pressatura soffice in iper-riduzione

MATURAZIONE: Per quattro mesi in vasche di acciaio

ALCOL: 12,00%

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

PROFUMO: Netto e intenso con note floreali piuttosto spiccate, caratteristico del vitigno

SAPORE: Secco e pieno; buona la freschezza dovuta all'acidità, gradevole la persistenza aromatica



Maculan Soc. Agr.

Breganze (VI)

CROSARA

AREA DI PRODUZIONE: Tra le località Ferrata e Santo Stefano, un singolo vigneto piantato a 10.000 viti per ettaro nel 1994

SUOLI: Colline vulcaniche e tufacee

VARIETÀ: 100% Merlot

VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Leggera surmaturazione, fermentazione in piccoli tini di acciaio con frequenti

MATURAZIONE: Per un anno in barriques nuove e successivamente in bottiglia per sei mesi

ALCOL: 14,50%

COLORE: Purpureo, estremamente ricco e profondo

PROFUMO: Ricco e intenso di piccoli frutti neri e frutta rossa molto matura, spezie, caffè e cioccolato

SAPORE: Evidenti sentori di frutti di sottobosco maturi, accompagnati da una notevolissima struttura di tannini dolci ed eleganti



Maculan Soc. Agr.

Breganze (VI)

FRATTA

AREA DI PRODUZIONE: Il Cabernet sauvignon proviene da un vigneto a 10.000 viti per ettaro in zona Ferrata, mentre il Merlot viene dal vigneto Villa Elettra

SUOLI: Colline vulcaniche e tufacee

VARIETÀ: 60% Merlot, 40% Cabernet sauvignon

VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione in piccoli tini di acciaio con frequenti follature durante gli otto giorni di macerazione

MATURAZIONE: Per un anno in barriques di rovere francese, 80% nuove e 20% di secondo passaggio

ALCOL: 14,50%

COLORE: Rosso rubino ricchissimo con sfumature violacee

PROFUMO: Profumo molto intenso di bacche rosse, mirtillo e lampone; particolari le note di spezie e i sentori di cacao e caffè

SAPORE: Il vino è equilibrato, ricco di tannini dolci che si fondono a dare notevole struttura ed eleganza al vino.

