

Maculan

FERRATA CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Veneto

Zona produttiva Proprietà Ferrata a Breganze

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno tufaceo

Vinificazione e affinamento Macerazione a freddo per due giorni. Pressatura soffice in iper-riduzione. Fermentazione in barrique francesi nuove di Allier. Sosta in barrique sui lieviti per 5 mesi. Successivamente 12 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino deciso con riflessi quasi dorati.

Profumo Ricco e intenso di 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.

Abbinamenti È adatto a piatti saporiti, siano essi minestre o pesce ma sposa anche carni bianche. Può affinare in cantina per una decina d'anni.



BREGANZE / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 1946

ENOLOGO | FAUSTO MACULAN,
MARIA VITTORIA MACULAN



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, CABERNET FRANC, PINOT
BIANCO, PINOT GRIGIO, TAI,
VESPAIOLO, PINOT NERO,
SAUVIGNON, MARZEMINO,
CHARDONNAY

