

Maculan

FERRATA SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Veneto

Zona produttiva Proprietà Ferrata a Breganze

Vitigno 100% Sauvignon

Tipologia del terreno Colline vulcaniche e tufacee

Vinificazione e affinamento Macerazione a freddo per due giorni. Pressatura soffice in iper-riduzione. Affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Paglierino scarico

Profumo Ricco e 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.

Abbinamenti Perfetto con primi piatti, pesce e crostacei o carni bianche.



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

