



# MACULAN

Schede tecniche



Maculan

# MAWI BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino Bianco

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 90% Sauvignier Gris, 10% Sauvignier Rytos

**Tipologia del terreno** Collina vulcanica e piane ghiaiose

**Vinificazione e affinamento** Raccolta manuale dei grappoli e pressatura soffice in protezione con l'azoto. Affinamento di 4 mesi in vasche d'acciaio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** giallo paglierino

**Profumo** Al naso emergono intensi aromi di frutta gialla matura, banana, con echi tropicali.

**Sapore** Al palato è ricco, morbido e persistente.

**Abbinamenti** Ottimo con piatti vegetariani, risotti e pesce.



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



Maculan

# MAWI ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino rosso

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 57% Cabernet Volos, 43% Merlot Khorus

**Tipologia del terreno** Collina vulcanica e piane ghiaiose

**Vinificazione e affinamento** Raccolta manuale dei grappoli seguita da una fase di leggero appassimento. La vinificazione avviene in piccoli tini di acciaio con quattro follature al giorno. Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese di Allier da 225 litri, in parte nuove e in parte di secondo passaggio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso

**Profumo** Al naso spiccano note di frutta rossa matura e un tocco speziato.

**Sapore** Al palato è ricco, rotondo e persistente.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a piatti di terra



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



Maculan

# PINO & TOI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Colline breganzesi ( Vicenza )

**Vitigno** 60% Tai, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Grigio

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con nette sfumature verdoline

**Profumo** Al naso: profumo intenso e fruttato con sentori floreali.

**Sapore** In bocca è fresco, leggero, secco ed in equilibrio con l'acidità

**Abbinamenti** Adattissimo come aperitivo, si sposa bene con insalate, primi piatti a base di pesce e piatti vegetariani



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



Maculan

# VESPAIOLO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Breganze

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 100% Vespaiole

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Macerazione a freddo per due giorni, pressatura soffice in iper-riduzione. Affinamento per quattro mesi in vasche di acciaio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

**Profumo** 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.

**Abbinamenti** Tipico abbinamento locale con il baccalà alla vicentina o gli asparagi bianchi alla bassanese ma in generale con i piatti a base di pesce o di verdure grigliate.



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



Maculan

# BIDIBI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 60% Tai, 40% Sauvignon

**Tipologia del terreno** Collina vulcanica e piane ghiaiose

**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** giallo paglierino limpido

**Profumo** Intenso di frutta matura e tropicale, tipici sentori di Sauvignon.

**Sapore** Secco ma pieno, buona la morbidezza in equilibrio con la freschezza. Vino con persistenza aromatica gradevole e lunga.

**Abbinamenti** Ottimo con piatti vegetariani, risotti e pesce.



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



Maculan

# VALVOPARA VESPAIOLO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Breganze

**Zona produttiva** Val Volpara in località Branza a Breganze

**Vitigno** 100% Vespaiole

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee.

**Vinificazione e affinamento** Leggera surmaturazione delle uve per 10 giorni, macerazione a 5 gradi per 4 giorni, pressatura soffice. Affinamento in vasche di acciaio per cinque mesi sui lieviti.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdi.

**Profumo** Intenso e gradevole, con sentore di frutta bianca e gialla, pera, albicocca e mela.

**Sapore** Secco, ricco, rotondo, sul finale la freschezza data dall'acidità lascia in bocca un sentore piacevolmente lungo.

**Abbinamenti** Pesci sapori, tra cui anche il classico baccalà alla vicentina. Ottimo servito fresco assieme a dei risotti.



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



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





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



Maculan

# COSTADOLIO ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 100% Merlot

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Vendemmia manuale, pressatura e immediata separazione di mosto e vinacce senza macerazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Petalo di fiore di pesco.

**Profumo** intenso e fruttato di litchi.

**Sapore** Pieno, di buona struttura ed equilibrato con l'acidità.

**Abbinamenti** Si sposa perfettamente con paste asciutte e risotti con sughi rossi di carne e di pesce, pesci grigliati e al forno.



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



Maculan

# TREVOLTI METODO CLASSICO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di Qualità

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Collina vulcanica e piane ghiaiose

**Vinificazione e affinamento** Vendemmia manuale scelta, pressatura soffice. Solamente il 50% del mosto viene utilizzato nella cuvée. Affinamento di 36 mesi in bottiglia sui lieviti.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Brillante paglierino con netti riflessi verdi. Perlage minuto e persistente.

**Profumo** Crosta di pane, frutta matura con note di pesca, un ricordo di yogurt fresco.

**Sapore** Secco ma con buona morbidezza in equilibrio alla freschezza agrumata. Persistente e gradevole. Piacevole finale lungo.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo e in abbinamento con gli antipasti. Bene anche a tutto pasto, in particolare col pesce (branzino al sale) e i crostacei.



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



Maculan

# DINDARELLO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 100% Moscato

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Appassimento delle uve per circa un mese in fruttai, fermentazione in tini di acciaio. Affinamento di tre mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** giallo paglierino

**Profumo** Straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà e di miele e fiori.

**Sapore** È dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, con persistenza lunga e gradevole.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento con dolci di pasticceria, crostate di frutta, focacce caserecce e anche dolci con creme.



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



Maculan

# MADORO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** Marzemina, Cabernet Sauvignon

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Appassimento delle uve per circa un mese e mezzo in fruttai. Affinamento per due anni in barriques nuove, in bottiglia per un anno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino

**Profumo** intenso, di frutti rossi, con note di mora, mirtillo e marasca.

**Sapore** Dolce e pieno, di notevole struttura ma equilibrato, lunghissimo nel finale.

**Abbinamenti** Ottimo con dolci secchi, ma anche con torte morbide a base di cioccolato amaro o con frutti di sotto bosco. Da provare con formaggi stagionati o erborinati particolarmente saporiti.



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



Maculan

# TORCOLATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 100% Vespaiole

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Appassimento delle uve per circa quattro mesi in fruttai.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**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 fra acidità e zuccheri.

**Abbinamenti** Ottimo l'abbinamento con piccola pasticceria secca o dolci tipici come la "fregolota". A chi piace, consigliamo di provare il Torcolato con formaggi di media o lunga stagionatura, ad esempio Asiago Stravecchio, oppure erborinati dai sapori intensi.



BREGANZE / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 1946



ENOLOGO | FAUSTO MACULAN,  
MARIA VITTORIA MACULAN



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



Maculan

# ACININOBILI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 100% Vespaiole

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Scelta manuale e certosina degli acini con Botritis cinerea nella forma larvata (muffa nobile). Affinamento di due anni in barriques nuova di Allier, in bottiglia sei mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Oro antico lucido e brillante.

**Profumo** Grande bouquet, intenso e speziato con sentori di miele d'acacia, frutta secca, uva passa e pietra focaia.

**Sapore** Dolce-non dolce, pieno, elegante e sontuoso; ottimo il corpo e massiccia la struttura. La persistenza è lunghissima: un'esperienza emozionante!

**Abbinamenti** 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!



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





Maculan

# CABERNET

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Fermentazione in vasche di acciaio con rimontaggi continui. Affinamento per un anno in vasche di acciaio inox.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso carico

**Profumo** Intenso e fruttato, tipico della varietà di uva, con note erbacee.

**Sapore** Asciutto e corposo, con tannini equilibrati, da una giusta sensazione calda e una buona persistenza.

**Abbinamenti** Si abbina a primi piatti con sughi a base di carne, arrosti e grigliate di carne bianca.



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





Maculan

# BRENTINO MERLOT CABERNET

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Vendemmia a scelta naturale dei grappoli, fermentazione in vasche di acciaio. Metà del vino affina in vasche di acciaio per un anno e l'altra metà in barrique di rovere francese per un anno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso intenso

**Profumo** Ampio e fruttato con lievi sentori di legno dovuti alla sosta in barrique.

**Sapore** Asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere. La persistenza è buona.

**Abbinamenti** Si abbina a primi piatti con sughi di selvaggina, arrosti e grigliate di carne rossa




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



Maculan

# PINOT NERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Fermentazione in tini di acciaio e fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in vasche di acciaio per dodici mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino scarico

**Profumo** Fine ed elegante con note leggermente speziate.

**Sapore** In bocca è equilibrato, asciutto e di buona struttura, con aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi.

**Abbinamenti** Si abbina a piatti saporiti, paste ripiene e al forno. Salumi e formaggi di media stagionatura.



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



Maculan

# CORNOROTTO MARZEMINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Zona Cornorotto in Comune di Fara Vicentino.

**Vitigno** 100% Marzemino

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Leggera surmaturazione delle uve per una settimana, fermentazione in tini di acciaio con frequenti follature giornaliere.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso e brillante

**Profumo** Fruttato con sentori di frutta rossa matura.

**Sapore** Asciutto e di buon corpo, equilibrato con stoffa lunga, nerbo sentito e di carattere; lunga la persistenza dell'aroma.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi di selvaggina, arrosti e grigliate di carne rossa.



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



Maculan

# PALAZZOTTO CABERNET SAUVIGNON

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Le colline breganzesi

**Vitigno** 100% Cabernet Sauvignon

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee.

**Vinificazione e affinamento** Scelta manuale dei grappoli, fermentazione in acciaio con otto giorni di macerazione, frequenti follature. Affinamento per un anno in barrique di rovere francesi metà nuove metà di secondo passaggio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino brillante

**Profumo** Al naso elegante e intenso, con sentori di liquirizia e frutta rossa.

**Sapore** Pieno e asciutto con un ottimo equilibrio tra i tannini nobili del vino e quelli del legno.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento con arrosti, brasati e grigliate di carne mista.



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



Maculan

# FRATTA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Veneto

**Zona produttiva** Il Cabernet sauvignon proviene da un vigneto a 10.000 viti per ettaro in zona Ferrata, mentre il Merlot viene dal vigneto Villa Elettra

**Vitigno** Cabernet Sauvignon e Merlot

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Vendemmia manuale, accurata selezione dei grappoli, fermentazione in piccoli tini di acciaio con frequenti follature durante gli otto giorni di macerazione. Affinamento per un anno in barriques di rovere francese, 80% nuove e 20% di secondo passaggio. Affinamento per un anno in barriques di rovere francese, 80% nuove e 20% di secondo passaggio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino ricchissimo con sfumature violacee.

**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.

**Abbinamenti** Perfetto con carni rosse alla brace e spiedi di selvaggina, formaggi di lunga stagionatura.




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



Maculan

# CROSARA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Breganze

**Zona produttiva** Tra le località Ferrata e Santo Stefano, un singolo vigneto piantato a 10.000 viti per ettaro nel 1994.

**Vitigno** 100% Merlot

**Tipologia del terreno** Colline vulcaniche e tufacee

**Vinificazione e affinamento** Vendemmia manuale, accurata selezione dei grappoli, leggera surmaturazione, fermentazione in piccoli tini di acciaio con frequenti follature durante gli otto giorni di macerazione. Affinamento per un anno in barriques nuove e successivamente in bottiglia per sei mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**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.

**Abbinamenti** Ottimo l'abbinamento con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.



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

