

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

