

Maculan

VALVOPARA VESPAIOLO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Breganze

Zona produttiva Val Volpara in località Branza a Breganze

Vitigno 100% Vespaiola

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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI