

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

