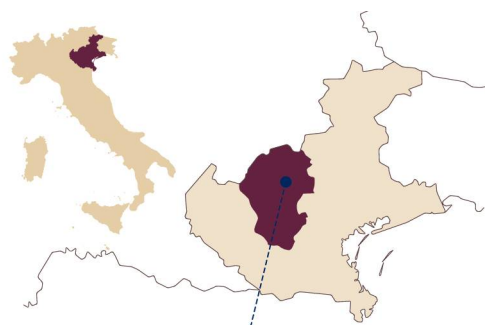




# CROSARA

## BREGANZE (VI) / VENETO



**VENETO**  
**BREGANZE**

45° 42' 29.59" N  
11° 33' 44.27" E

La famiglia Maculan da 3 generazioni vinifica e seleziona le migliori uve di Breganze, un incantevole paese di collina incastonato come un piccolo gioiello nelle Prealpi venete. La protezione naturale offerta dall'Altopiano di Asiago determina un clima mite, che favorisce la coltura della vite e dell'olivo. Già nel Cinquecento la nobiltà veneziana amava trascorrere le estati in questa zona, soggiornando nelle splendide ville appositamente progettate dal grande architetto Andrea Palladio.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1946



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
40 Ha



**ENOLOGO**  
FAUSTO E MARIA  
VITTORIA  
MACULAN



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
700.000



**VITIGNI**  
CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET FRANC – PINOT  
BIANCO – PINOT GRIGIO – TAI – VESPAIOLO – PINOT NERO –  
SAUVIGNON – MARZEMINO - CHARDONNAY



**TIPOLOGIA**  
Vino rosso - IGT



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Tra le località Ferrara e Santo Stefano, un singolo vigneto piantato a 10.000 viti per ettaro nel 1994.



**VITIGNO**  
100% Merlot



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
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.



**COLORE**  
Purpureo, estremamente ricco e profondo.



**PROFUMO**  
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.

