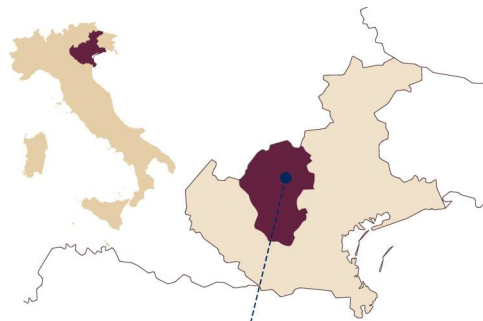




DINDARELLO

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 dolce - IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Le colline breganzesi.



VITIGNO

100% Moscato



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Colline vulcaniche e tufacee



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Appassimento delle uve per circa un mese in fruttaiolo, fermentazione in tini di acciaio. Affinamento di tre mesi in bottiglia.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

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.

