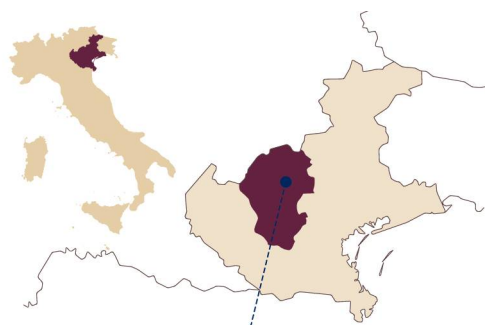




# PINOT NERO

## 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 - DOC Breganze



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Le colline breganzesi



**VITIGNO**  
100% Pinot Nero



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Colline vulcaniche e tufacee



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Fermentazione in tini di acciaio e fermentazione malo lattica spontanea. Affinamento in vasche di acciaio per dodici mesi.



**COLORE**  
Colore rosso rubino scarico.



**PROFUMO**  
Profumo fine ed elegante con note leggermente speziate.



**SAPORE**  
In bocca è equilibrato, asciutto e di buona struttura, con aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi.



**ABBINAMENTI**  
Si abbina a piatti saporiti, paste ripiene e al forno. Salumi e formaggi di media stagionatura.

