



ACQUISTATO IL

"Acininobili" Passito Veneto IGT 2018

2018

Bouquet inebriante



Piccolo gioiello che nasce dalle colline vulcaniche e tufacee di Breganze. Stiamo parlando di Acininobili, un passito di Vespaiola proposto qui da Maculan. Figlio di un terroir unico, plasmato da milioni di anni di attività vulcanica, i terreni qui sono ricchi di minerali e ben drenati. Un substrato ideale per la Vespaiola, autoctono a bacca bianca di Breganze, famosa per la sua rusticità e la sua buona capacità di appassire. A piena maturazione, infatti, questa uva regala grappoli ricchi di zuccheri e aromi. Le uve vengono accuratamente selezionate a mano, una ad una, e lasciate appassire su graticci per concentrare zuccheri e aromi. La successiva lenta vinificazione avviene in barrique nuove di Allier, dove in seguito il vino riposa per circa due anni, sviluppando complessità ed eleganza. Il suo colore, un oro antico lucido e brillante, anticipa un bouquet inebriante, con note di miele d'acacia, frutta secca, uva passa e persino cenni di pietra focaia. In bocca, invece, si rivela un capolavoro di equilibrio: dolce, ma non stucchevole, pieno e sontuoso, con un corpo voluminoso e una persistenza lunghissima che lascia il segno. Vino da meditazione, è perfetto per concludere in bellezza un pasto importante o per accompagnare un momento di relax davanti al caminetto.

Da ormai tre generazioni la famiglia Maculan seleziona e vinifica le migliori uve di Breganze, un incantevole paese ai piedi dell'Altopiano di Asiago. Complice il clima mite che si gode lì che favorisce la coltura della vite e dell'olivo. Le colline di Breganze, per chi ancora non lo sapesse, offrono un terreno ideale per varietà di uve come Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay, ma anche Tai e Vespaiola. L'azienda oggi può contare su circa 40 ettari di terreno, con viti e ulivi. Maculan, però, controlla anche una trentina di viticoltori selezionati che conferiscono le uve nella sua cantina. L'head quarter dell'azienda si trova nel centro storico di Breganze, riuscito matrimonio fra l'antica tradizione e moderna tecnica enologica. Da qui, vendemmia dopo vendemmia, provengono i grandi vini, apprezzati in tutto il mondo.

La Vigna	
Terreno	vulcanico e tufaceo
Esposizione	
Allevamento	40 ha
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Veneto
Uve	100% Vespaiola
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Scelta manuale e certosina degli acini con Botritis cinerea nella forma larvata (muffa nobile). Affinamento di due anni in barriques nuova di Allier, in bottiglia sei mesi
Sensazioni	Colore oro antico lucido e brillante. Grande bouquet, intenso e speziato con sentori di miele d'acacia, frutta secca, uva passa e pietra focaia. Spessore dolce-non dolce, pieno, elegante e sontuoso. Ottimo il corpo e massiccia la struttura. La persistenza è lunghissima.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821