



ACQUISTATO IL .....

"Bidibi" Bianco Veneto IGT 2024

2024

## Giovane e piacevolmente fresco



*Svinando*

Bidibi di Maculan è un vino giovane e piacevolmente fresco. Nasce da un blend di uve Tai, il nome con cui viene chiamato il vitigno Friulano nell'area del vicentino, e Sauvignon Blanc. I due vitigni, diversi sotto molti aspetti, hanno la capacità di completarsi a vicenda, dando vita a un vino di grande piacevolezza e bevibilità. Il Tai, infatti, apporta struttura e corpo. Il Sauvignon invece freschezza e aromaticità. Veneto IGT Bianco, questo bianco nasce da una lavorazione super accurata delle uve, con macerazione a freddo per due giorni e pressatura soffice in iper-riduzione, ossia limitando al massimo il contatto del mosto con l'ossigeno per preservare al meglio tutti gli aromi e i profumi più fini. Colore giallo paglierino limpido, al naso conquista con le sue note di frutta matura e tropicale, oltre ai tipici sentori del Sauvignon. In bocca, poi, si scopre un vino secco ma pieno, con un positivo equilibrio tra morbidezza e acidità. La persistenza aromaticica, infine, è gradevole e lunga. Perfetto come aperitivo, questo bianco si sposa bene con minestre, primi piatti e pesci dal sapore delicato.

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

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| <b>Terreno</b>      | vulcanico, principalmente tufaceo |
| <b>Esposizione</b>  | sud est                           |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                             |
| <b>Densità imp.</b> | 5000                              |

### Il Vino

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Tipologia</b>      | Vino bianco fermo  |
| <b>Provenienza</b>    | Veneto   |
| <b>Uve</b>            | 60% Tai, 40% Sauvignon   |
| <b>Gradazione</b>     | 12,5% vol  |
| <b>Temp. Servizio</b> | 12 gradi   |
| <b>Quando Berlo</b>   | 3-5 anni   |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menu di pesce   |
| <b>Vinificazione</b>  | fermentazione e affinamento per 4 mesi in vasche di acciaio  |
| <b>Sensazioni</b>     | colore paglierino limpido. Profumo intenso di frutta matura e tropicale, tipici sentori di Sauvignon. Sapore secco ma pieno, buona la morbidezza in equilibrio con l'acidità, vino con persistenza aromatico gradevole e lunga |

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