ACQUISTATO IL .....

"Bidibi" Bianco Veneto IGT 2025 2025



Giovane e piacevolmente fresco

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 aromatica, 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

Terreno	vulcanico, principalmente tufaceo
Esposizione	sud est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	60% Tai, 40% Sauvignon
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	3-5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	fermentazione e affinamento per 4 mesi in vasche di acciaio
Sensazioni	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 aromatica 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