



ACQUISTATO IL .....

"Bidibi" Bianco Veneto IGT 2024

2024

## 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	vulcanico, principalmente tufaceo
<b>Esposizione</b>	sud est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<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 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