ACQUISTATO IL .....

"Brentino" Rosso Veneto IGT 2023 2023

Asciutto e il buon corpo



Veneto IGT, Brentino è un rosso di bel carattere proposto da Maculan. Merlot per circa il 55% e Cabernet Sauvignon per la parte restante, Brentino è un classico taglio bordolese, prodotto con uve provenienti dai migliori vigneti sulle rive del Brenta, nella zona DOC Breganze. Siamo in un angolo della provincia di Vicenza, dove il clima è mite e i suoli sono ricchi di minerali e tufo. Il processo produttivo ha inizio con una vendemmia a mano dei migliori grappoli selezionati direttamente in vigna. Segue una fase di fermentazione in vasche di acciaio, al termine della quale il vino viene avviato a una lenta fase di maturazione. Circa metà della massa viene lasciata in in vasche di acciaio per un anno, l'altra metà, invece, viene messa in barrique di rovere francese. Al termine della maturazione, le due parti vengono ri-assemblate e il vino imbottigliato. Si scopre così in rosso caratterizzato da un intenso rubino con sfumature granato. Profumo ampio e fruttato, con lievi sentori di legno dovuti alla sosta in barrique, in bocca si apprezza soprattutto per il sapore piacevolmente asciutto e il buon corpo. Vino equilibrato e di carattere, chiude con una buona persistenza. A tavola si sposa bene con primi piatti saporiti. Ottimo con la selvaggina, gli arrosti e le classiche grigliate di carne.

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
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	15 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione in vasche di acciaio e affinamento di metà del vino in acciaio e metà in barrique usate per un anno
Sensazioni	rosso intenso, profumo ampio e fruttato con sentori di legno dovuti alla sosta in barrique francesi per un anno di parte del vino. In bocca è asciutto e di buon corpo, equilibrato e di carattere, la persistenza in bocca è buona

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