ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Veneto IGT 2023 2023



Internazionale vicentino

L'area di Breganze, compresa tra i fiumi Astico e Brenta, alle prime pendici dell'Altopiano di Asiago, grazie al suo terroir particolarmente vocato, è terra di produzione di grandi vini. A partire da vitigno autoctoni, cioè tipici, come la Vespaiola, ma anche da vitigni internazionali. Qui il clima è molto favorevole, grazie a estati calde, ma non afose, e a inverni relativamente freddi. Questo, unito a suoli di antica origine vulcanica e tufacei, permette a vitigni capricciosi come il Pinot Nero di esprimersi ad alto livello. Come in questo DOC Breganze proposto da Maculan. In questo caso il nobile rosso di origine francese è proposto in una versione molto "easy", prodotto solo in acciaio e rigoroso controllo delle temperature. Rosso rubino scarico, tipico per la varietà, questo Pinot ha profumi fini ed eleganti con note leggermente speziate. In bocca è super equilibrato e asciutto. Buona la struttura, ha aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi. Vino buono subito, ha anche un discreto potenziale di invecchiamento. Il produttore, infatti, suggerisce che, se ben conservato, possa lentamente evolvere anche per 8, 10 anni. Abbiamo tutto il tempo, dunque, di trovare l'occasione giusta per stapparlo, magari accanto a piatti saporiti, come una bella pasta al forno o come accompagnamento a un semplice tagliere di salumi e formaggi di media stagionatura.

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	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	8-10 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione e affinamento per un anno in vasche di acciaio
Sensazioni	rosso rubino scarico, tipico della varietà, profumo fine ed elegante con note leggermente speziate. Equilibrato, asciutto e di buona struttura, con aromi delicati e sottili di piccoli frutti rossi

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