

Cabernet d'Italia

Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità di coltivazione dell'uva, la tutela ambientale dei filari, la raccolta e la pigiatura dell'uva e sua trasformazione senza traumi, l'uso pluralistico dei lieviti propri e selezionati in modo opportuno ed oculato, la pulizia e il perfetto stato igienico degli ambienti produttivi, nessuna alchimia enologica al vino e la messa in commercio del prodotto solo quando è pronto.

La qualità di questi vini è indiscussa e come si sa, la qualità costa e si paga.

MACULAN

Via Castelletto n. 3 - 36042 Breganze (VI) - Telefono 0445 873733 - Fax 0445 - e-mail: info@maculan.net



Palazzotto

Cabernet Sauvignon 2006

Segnaliamo non solo il prodotto e l'azienda, ma anche le persone che sono gli artefici di questo vino.

Notizie di produzione

Località: Palazzotto, frazione di Mirabella di Breganze

Terreno: costituito da ghiaia

Uve: Cabernet Sauvignon 100%

Resa: dimezzamento della produzione con vendemmia verde e successiva scelta di uve mature e ben sane

Fermentazione: in piccoli tini aperti di acciaio con 6-7 follature giornaliere durante i 7 giorni di macerazione

Tenore alcoli 15%

Acidità 5.49 gr/lt

Affinamento 12 mesi in barrique di cui 2/3 nuove, in bottiglia per 6 mesi

Produzione 3300 casse da 12 x 750 ml

Imballo cartoni da 12 x 750 ml e 6 x 750 ml

Notizie Organolettiche e Sensoriali

Colore: rosso rubino brillante, pieno e integro.

Profumo: elegante e intenso, sensazioni esotiche e di frutta rossa e di tostato pulito.

Sapore: pieno ed asciutto senza cedimenti, ottimo equilibrio dei sapori dell'uva, piacevole nota di tannini naturali, gusto intenso e lungo.

Impressioni: Palazzotto è un grande vino che conferma l'armonia vitivinicola dei Maculan capace di far esaltare i profumi naturali dell'uva e la piacevolezza del frutto, evidenziare la pulizia enologica del vino e realizzare una facilità di beva rara e forse unica.



Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.