



MACULAN VESPAIOLO

Safra	2016
País	Itália
Região	Vêneto
Apelação	Vêneto IGT
Composição	100% Vespaiolo
Teor Alcoólico	12%
Tipo de rolha	Rolha



Produtor Em Breganze, próxima às Colinas alpinas e à cidade romana de Vincenza, está localizada a vinícola Maculan. A obstinação de Fausto Maculan, proprietário e membro da terceira geração da família, em transcender as regras e produzir vinhos de qualidade, elevou o status dessa região. O objetivo de Fausto é tirar a máxima expressão das suas uvas - cuidadosamente cultivadas -, seja variedades locais, como a Vespaiolo, ou internacionais, como Moscato, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Vinhedo Os vinhedos do Vespaiolo estão plantados nas encostas de colinas da região do Vêneto, cujo solo é vulcânico. A colheita é feita manualmente, em pequenos lotes.

Vinificação Após dois dias de maceração, o mosto é fermentado em aço inox. Em seguida, passa quatro meses nos tanques antes do engarrafamento.

Notas de

Degustação Apesar da Vespaiolo ser muito usada na produção de vinhos doces, esse varietal é seco. No nariz, aromas florais típicos da variedade. No paladar é macio e fresco. Bom final de boca.

Harmonização Saladas, antepastos, queijos macios e carnes brancas e leves.

Safra 2016. Jantar na Tartuferia San Paolo em 29/08/2018. Rootstock.