



Brentino 2022

Rosso rubino scuro nel bicchiere. Al naso ha un seducente profumo di more e ciliegie nere, sostenuto da una nota di cedro. Al palato, il Brentino è asciutto e corposo. I tannini presenti e gli aromi di frutta scura conferiscono al vino un nerbo. La finitura è armoniosa e di lunga durata.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Maculan |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Veneto |
| Classificazione | IGT |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321243 |
| Adatto a | Formaggi, Carne alla griglia, Pasta, Cucina mediterranea |



Vinificazione

Le uve sono selezionate manualmente e fermentate in vasche d'acciaio. Metà del vino continua a maturare in vasche di acciaio inox, mentre l'altra metà viene affinata in barrique francesi.

Terroir

Colline vulcaniche e roccia tufacea.

Storia





Sin dal primo giorno, l'eloquente e dotato Fausto Maculan ha puntato con grande sensibilità sull'alta qualità in vigna e in cantina. Secondo le sue stesse informazioni, la cantina Maculan dispone di 40 ettari di vigneti.

La zona di coltivazione collinare a nord di Venezia è protetta dai venti freddi del nord dalle Alpi e il clima è mite. I terreni, per lo più di origine vulcanica, sono sciolti a causa di depositi di ciottoli. Il sottosuolo è ben aerato e drenato.

