



MACULAN

Palazzotto Cabernet Sauvignon

ÅRGÅNG: 2014

DRUVSORT: Cabernet Sauvignon

ALKOHOLHALT: 14%

PRODUKTTYP: Röda viner - fylliga

URSPRUNG: Breganze DOC, Veneto, Italien

PRODUCENT: Maculan

ARTIKELNUMMER: 73234-01

PRIS EXKL MOMS: 261,60 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 327,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Rubinröd.

DOFT: Djupt fruktig och härligt frisk doft med inslag av mörka körsbär och svarta vinbär, lakrits och harmonisk fatton.

SMAK: Fyllig smak med rik mörk bärfrukt, friska syror och elegant fatkaraktär, inslag av mörk choklad. Vålgjort och välbalanserat, läckert och långt.

PASSAR TILL: Stekt och grillat kött av lamm och nöt.

TILLVERKNING & LAGRING: Lågt uttag i vingården av mogna och sunda druvor, lagring på barrique i 18 månader och ingen filtrering före ytterligare 12 månaders lagring på flaska.

ÖVRIGT: Sedan 1985 har Fausto Maculan varit kursdirektör för "Association of Italian Sommelieres" (AIS), han samarbetar även med tidskrifterna L'Enotecnico och Vin Veneto, samt har blivit nominerad till att döma så väl inhemska som internationella vintävlingar. 1998 blev han utvald till president för "the Promotional Commission for the Wines of the Veneto".

MACULAN

Breganze är ett litet vindistrikt (DOC) utslängt i det mjukt böljande landskapet vid floden Brenta i Veneto, mitt emellan Soave och de områden längre österut som är kända för prosecco och grappa. Produktionen är liten, runt 3 miljoner flaskor, och består till största delen av Rosso, huvudsakligen gjort av Merlot, och Bianco med Tocai Friulano som bas. Att lilla och relativt obetydliga Breganze ändå är känt och respekterat beror till stor del på en producent, Fausto Maculan, som 1984 planterade sin då nyförvärvade vingård Ferrata med cabernet sauvignon, chardonnay och sauvignon blanc.

Cabernetvinerna Fratta (med varierande merlotinnehåll), Ferrata och Palazzotto hör sedan dess till norra Italiens bästa, Merlotvinerna och de vita är också strålande, men mest berömd är Maculan för sina söta viner.

Dindarello är gjort av Muscat Fior d'Arancio men paradnumret är Torcolato av Vespaiolo, som är Breganzes enda historiska druva och har namn efter de getingar (vespe) som älskar den. Maculan producerar en Torcolato av halvt torkade druvor och en superversion av botrytiserade druvor, Acininobile, som kan tävla med de främsta vinerna från Sauternes.



