



## MADORO

**Collocazione del vigneto:**  
Le colline breganzesi.

**Giacitura e tipo terreno:**  
Colline vulcaniche e tufacee.

**Varietà di uva:**  
80% Marzemina  
20% Cabernet sauvignon.

**Cure nella preparazione:**  
Appassimento delle uve in fruttaiolo per un mese e mezzo circa.

**Affinamento:**  
Per due anni in barriques nuove, in bottiglia per un anno.

**Zucchero residuo:**  
100 g/l

**Agli occhi:**  
Rosso intenso con riflessi violacei.

**Al naso:**  
Intenso, di frutti rossi, con note di mora, mirtillo e marasca.

**In bocca:**  
Dolce e pieno, di notevole struttura ma equilibrato, lunghissimo nel finale. Ottimo con dolci secchi, ma anche con torte morbide a base di cioccolato amaro o con frutti di sotto bosco. Da provare con formaggi stagionati o erborinati particolarmente saporiti.

*Maculan*



**37,5 cl**