



## Brentino 2022

CHF 17.90 | 10 cl = CHF 2.39

Dans le verre, rouge rubis foncé. Au nez, un parfum séduisant de mûres et de cerises noires, souligné par un soupçon de bois de cèdre. En bouche, le Brentino est sec et corsé. Ses tanins bien présents et ses arômes de fruits noirs lui donnent une colonne vertébrale. La finale est harmonieuse et persistante.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Maculan  |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | Italie   |
| Région                        | Vénétie  |
| Appellation                   | IGT  |
| Millésime                     | 2022   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 13.5 %   |
| Température de consommation   | 16° - 18°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2028                                      |
| Cépages                       | Merlot, Cabernet Sauvignon                         |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                              |
| Numéro d'article              | 321243   |
| Accord mets et vins           | Fromage, Grillades, Pâtes, Cuisine méditerranéenne |



### Vinification

Les raisins sont sélectionnés manuellement et fermentés en cuve d'acier. La moitié du vin continue ensuite à vieillir en cuve inox, tandis que l'autre moitié est élevée en barriques françaises.

### Terroir

Collines volcaniques et tuf.

### Histoire

Depuis le premier jour, l'éloquent et talentueux Fausto Maculan mise avec beaucoup de doigté sur la haute qualité dans les vignes et dans la cave. Le domaine viticole Maculan dispose, selon ses propres dires, de 40 hectares de vignes.

La zone de culture vallonnée, située au nord de Venise, est protégée des vents froids du nord par les Alpes et le climat est doux. Les sols, généralement volcaniques, sont meubles en raison des dépôts de cailloux. Le sous-sol est bien aéré et drainé.

