



Madoro 2016

MACULAN, VENETO, ITALIA



Rypälajikkeet	20 % Cabernet Sauvignon, 80 % Marzemina
Alkoholi	13,0 %
Luonnehdinta	Syvän punainen, nuorekas väri. Tuoksu on makean hedelmäinen, tummien kypsien marjojen ja mausteiden sävyttämä. Karhunvatukkaa, luumua, kirsikkaa, vaniljaa, tervaa. Maku on makea, makean marjaisa, mausteinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Suklaajälkiruuat ja juustot.
Pullokoko	37,5
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Viini on tuotettu kuivatuista rypäleistä. Käymisen jälkeen viiniä kypsytettiin kahden vuoden ajan uusissa tammitynnyreissä. Jäännössokeria on noin 100 g/l.

Maculan

VENETO, ITALIA

[Maculanin](#) viinitalo sijaitsee Breganzen kylässä, Vicenzan kaupungin pohjoispuolella, Veneton maakunnassa. Talon omistuksessa on 15 hehtaaria viinitarhoja. Omien tarhojen ohella Maculan ostaa rypäleitä myös sopimusviljelijöiltä. Yhteensä talon tuotantoon tarvittavat rypäleet saadaan noin 50 hehtaarin alueelta. Maculanin vuosituotanto on noin 900 000 pulloa. Tuotannosta noin 35 % on valkoviiniä, 45 % punaviiniä ja loput 20 % makeita viinejä. Vientiin tuotannosta päätyy vuosittain noin 30 %. Maculan on puhdas perheyhtiö jo kolmannessa sukupolvessa, nykyään talon johdossa on viinintekijä Fausto Maculan ja apunaan hänellä on tyttäret Angela ja Maria Vittoria. Talo tunnetaan teknisesti innovatiivisena ja modernina ja sen erikoisuutena on Italian eliittiin lukeutuvat makeat viinit, joita se tuottaa kuivatuista, rypäleistä. Makeiden viinien ohella talo tuottaa moderneja ja aromikkaita valkoviinejä ja täyteläisiä punaviinejä. Makeiden viinien tuotantoa varten talo viljelee lajikkeita, kuten moscato, vespaiola, garganega ja tocai. Kuivia valkoviinejä se tuottaa pinot grigio-, pinot blanc-, tocai-, chardonnay- ja sauvignon blanc-lajikkeista. Punaviinien tuotannossa talo on keskittynyt kahteen lajikkeeseen, cabernet sauvignon ja merlot, joita on viljelty alueella jo 1850-luvulta lähtien.