VININFORMATION



Pino & Toi

Maculan

Veneto, Italien

Vineriet ligger i DOC Breganze i hjertet af Veneto i det nordøstlige Italien. Breganze opnåede først sin klassifikation i midten af '60erne. På det bølgende landskab, der ligger ved foden af Asiago plateauet, nyder vinstokkene godt af den vulkanske undergrund, der garanterer de rette mineraler og næringsstoffer, og samtidig sikre en god dræning.

Maculan er blandt Italiens bedste producenter af søde vine og er blevet omtalt som "Italiens Chateau d'Yquem". Vinhuset blev grundlagt i 1947 og drives i dag i fællesskab af 2. og 3. generation; - Fausto Maculan og hans døtre Angela og Maria Vittoria. Fausto må i sandhed siges at have formet Maculan en verdenskendt producent af søde vine. Hans "større end livet"- personlighed, humor og italienske charme giver genskin i husets fantastiske vine, hvor de røde vine har vist sig at være fuldt på niveau med de søde. Det hele startede med at hans far, opkøbte druer fra nærområdet, vinificerede dem og solgte vinen i traditionelle "glasballoner" og store 1 liters flasker med kapsel. Da Fausto, i slut 80erne vendte tilbage til familiens vinhus, efter at have færdiggjort sit studie i ønologi, lagde han ud med at rejse rundt til nogen af verdens bedste vinregioner, for at lade sig inspirere og han tog mange nye ideer med hjem, hvor han eksperimenterede, observerede, fornyede og investerede med succes. Fausto har videregivet sin passion til begge sine døtre, som har været aktive i vineriet siden de fik lov af deres far. I dag driver de vineriet med Fausto i baggrunden. Maculan er kategoriseret som 1-stjernet producent i den Italienske guide, Gambero Rosso, hvilket tildeles producenter der har modtaget de maksimale 3 glas, mindst 10 gange.

Pino & Toi er lavet på druer fra de smukke Breganze hills hvor jordbunden i høj grad består af vulkansk tuf. Over halvdelen af vinen er lavet på "Tai", et synonym for den grønne druesort Tocai Friulano

Druesort:	60% Tai (Tocai Friulano), 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Grigio
Vinifikation:	Lagret 6 måneder i ståltanke.
Smagsnoter:	Tør, frisk hvidvin med en behagelig rund struktur, intense florale og frugtfulde noter og en lang opfyldende eftersmag.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S