

# MADORO



Collocazione  
del vigneto: le colline breganzesi

Giacitura  
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Varietà di uva: 50% Marzemina  
50% Cabernet sauvignon

Cure nella  
preparazione: appassimento delle uve  
in fruttai per un mese  
e mezzo circa

Affinamento: per sei mesi in barriques di secondo  
passaggio, in bottiglia per sei mesi

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.