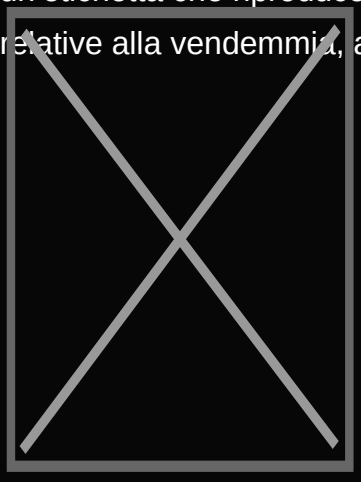
Fratta di Maculan: una bottiglia speciale celebra le quaranta candeline

fratta-2017-ombra-f4b956aa

Fratta, il taglio bordolese emblema di Maculan in Italia e nel mondo, compie quarant’anni e l’azienda lo celebra con una bottiglia speciale. La prima annata risale al 1977, figlia dello studio e dell’estro dell’allora giovane enologo Fausto Maculan, deciso a realizzare un ambizioso progetto: creare un grande rosso in grado di competere e proporre una nuova voce nel panorama delle eccellenze internazionali, tra Super Tuscan e Premiers Cru di Bordeaux. Angela e Maria Vittoria Maculan, figlie di Fausto, per celebrare l’anniversario hanno scelto di ripercorrere gli inizi, realizzando un’edizione limitata di 3.298 bottiglie, il medesimo numero del 1977, usando la stessa bottiglia borgognotta e un’etichetta che riproduce l’originale, al tempo rivoluzionaria perché riportava tutte le informazioni relative alla vendemmia, alla lavorazione delle uve e alla produzione del vino.



“Il nostro desiderio era quello di realizzare una bottiglia speciale per onorare la dedizione, i sacrifici, i successi e le soddisfazioni che in quarant’anni Fratta ci ha regalato - spiegano Angela e Maria Vittoria - *Un'etichetta che è entrata fin da subito nelle carte dei vini dei migliori ristoranti ed è stato riconosciuto dalla critica come uno dei grandi rossi italiani, in grado di raccogliere consensi indipendentemente dalle evoluzioni che negli anni lo hanno coinvolto”.*

Il primo Fratta prese vita da uve Cabernet raccolte in un vigneto delle colline di Breganze, in via Fratta, appunto. Vendemmia in cassette, selezione oculata di ogni grappolo, un leggero appassimento e una sola settimana dedicata a fermentazione e macerazione, l'affinamento in barrique di rovere francese. *"Il risultato è stato come speravo* - ricorda **Fausto Maculan** - *un vino rosso, intenso ed elegante, moderno e classico allo stesso tempo, ma soprattutto un vino che suscitasse emozioni".*

Nel 1997 Fausto decide di aggiungere il Merlot al Cabernet per conferire maggiore rotondità e morbidezza. Anche l'ultima annata che viene lanciata ora sul mercato, la 2017, è il risultato del matrimonio tra queste due varietà. L'uva Cabernet Sauvignon proviene da un vigneto di 10.000 esemplari per ettaro messi a dimora nel 1984 sulle colline breganzesi, mentre i grappoli di Merlot sono raccolti in un vigneto piantato più recentemente, nel 2008, in un terreno tufaceo sulla sommità della collina in Via Fratta, dove tutto è cominciato.