

CANTINA

Mio
Mazzucato



L'azienda situata ai piedi dell'altopiano di Asiago dispone di 15 ettari di vigneti in collina, tipici della Doc di Breganze, uve rosse e bianche le cui migliori caratteristiche vengono esaltate dal territorio ricco di minerali e dal clima tipico della fascia pedemontana.

The Winery is placed at the foot of Asiago plateau and it has 15 hectares of hill-side Doc Breganze vineyards.

The best features of those red and white grapes are enhanced by the territory rich in minerals and the peculiar foothill climate .



Il territorio è di natura collinare e si estende tra la pianura padana e le prealpi vicentine.

Ai primi vigneti di Cabernet e Merlot piantati una ventina di anni fa si è giunti alla superficie attuale di 15 ettari piantando i vitigni tipici della Doc Breganze quali l'autoctono Vespaiolo, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, Chardonnay e Carmenere.

The territory is mainly hilly and extends between the Po Valley and the Vicenza foothills.

To the initial Cabernet and Merlot vineyards planted twenty years ago, we have come to a total surface of 15 hectares by adding typical DOC Breganze varieties such as the native Vespaiolo, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay and Carmenere.



Uno spazio di lavoro ampio per un ottimale connubio di tradizione e tecnologia per ottenere i migliori risultati dalle nostre uve.

Serbatoi di acciaio per la vinificazione e botti in rovere per l'affinamento.

A wide workroom for an optimal combination of tradition and technology to achieve the best results from our grapes

Steel tanks for winemaking and oak barrels for aging .



DENOMINAZIONE

CABERNET SAUVIGNON BREGANZE DOC

VITIGNO

Cabernet sauvignon 100%

ALCOL

13% VOL

RESA

70 quintali per ettaro

VENDEMMIA

A mano a fine settembre. I grappoli appassiscono in pianta per qualche giorno dopo aver reciso il tralcio

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22° e i 24° con l'utilizzo di lieviti naturali selezionati

AFFINAMENTO

18 mesi, 40% in barrique di rovere francese Allier, 60% in acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino. Note di marasca e confettura di fragole, note speziate di caffè e vaniglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C

CLASSIFICATION

CABERNET SAUVIGNON BREGANZE DOC

VARIETY

Cabernet sauvignon 100%

ALCOHOL

13% VOL

PRODUCTION PER HECTARE

70 quintals pro hectare

HARVEST

Hand-picked in late september. The grapes are left a few days to dry in plant after having cut the shoot

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22°C and 24°C with the use of selected natural yeasts

MATURATION

18 months, 40% in Allier French oak barrel, 60% in stainless steel tanks

ORGANOLEPTIC NOTES

Ruby red colour. Notes of marasca cherry and stramberry jam. Spicy notes of vanilla and coffee.

SERVICE TEMPERATURE

18° - 20°C



DENOMINAZIONE

MERLOT BREGANZE DOC

VITIGNO

Merlot 100%

ALCOL

13,5% VOL

RESA

70 quintali per ettaro

VENDEMMIA

A mano a fine settembre dopo un leggero appassimento in pianta

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22°C e i 24°C con l'utilizzo di lieviti naturali selezionati

AFFINAMENTO

6 mesi in barrique, 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Al naso le note di marasca e confettura di fragole frutto dell'appassimento e le note speziate di vaniglia e caffè

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

CLASSIFICATION

MERLOT BREGANZE DOC

VARIETY

Merlot 100%

ALCOHOL

13,5% VOL

RESA

70 quintals pro hectare

HARVEST

Hand harvested at the end of September after a light drying on the vine

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22 °C and 24°C with the use of selected natural yeasts

MATURATION

6 months in oak barrels, 12 months in steel and 6 months in bottle

ORGANOLEPTEC NOTES

Ruby red. The nose notes of marasca cherry and strawberry jam with spicy notes of vanilla and coffee

SERVICE TEMPERATURE

18° - 20°C



DENOMINAZIONE

SYRAH IGT VENETO

VITIGNO
Syrah 100%

ALCOL
13% VOL

RESA
80 quintali per ettaro

VENDEMMIA
A mano nella seconda metà di settembre. I grappoli sono lasciati ad appassire in pianta qualche giorno dopo aver reciso il tralcio.

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22°C e i 24°C con l'utilizzo di lieviti naturali selezionati.

AFFINAMENTO
18 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto note di mora, prugna, ribes, amarena. Note floreali di violetta, speziate di pepe nero e liquirizia. Nota selvatica subito riconoscibile, caratteristica del vitigno. In bocca freschezza e morbidezza, media tannicità. Vino di grande struttura, dal carattere selvaggio, inconfondibile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° - 20°C

CLASSIFICATION

SYRAH IGT VENETO

VARIETY
Syrah 100%

ALCOHOL
13% VOL

PRODUCTION PER HECTARE
80 quintals pro hectare

HARVEST
Hand picked in late september. The grapes are left a few days to dry in the plant after having cut the shoot

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22°C and 24°C with the use of selected natural yeasts

MATURATION
18 months in steel and 6 months in bottle.

ORGANOLEPTIC NOTES
Intense ruby red color with violet hues. On the nose notes of blackberry, plum, black currant, and black cherry. Floral notes of violet, spicy pepper and black licorice. The wild vine feature is immediately recognizable. In the mouth it is fresh and soft with medium tannins. It is a wine with a strong structure with a recognizable wild character

SERVICE TEMPERATURE
18° - 20°C



DENOMINAZIONE

RÓCCOLO IGT VENETO

VITIGNO

55% Merlot – 45% Cabernet

ALCOL

13,5% VOL

VENDEMMIA

A mano, selezionando i grappoli migliori
I grappoli vengono lasciati ad appassire su graticci per qualche giorno. L'appassimento naturale concentra tutte le proprietà dell'uva per ottenere un vino elegante, strutturato e potente.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica a contatto con le bucce ad una temperatura tra i 22°C e i 24°C con l'utilizzo di lieviti naturali selezionati.

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique di 2° e 3° passaggio, 6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Al naso le note di marasca e confettura di lamponi frutto dell'appassimento e le note speziate di vaniglia e caffè

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

CLASSIFICATION

RÓCCOLO IGT VENETO

VARIETY

55% Merlot – 45% Cabernet

ALCOHOL

13,5% VOL

HARVEST

Hand-picked, selecting the best grapes
The grapes are left to dry on racks for a few days. The natural drying process concentrates all the properties of the grapes in order to obtain an elegant structured and strong wine!

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in contact with the skins at a temperature between 22°C and 24°C with the use of selected natural yeasts

MATURATION

12 months in barriques of 2nd and 3rd passage, 6 months in steel, 6 months in bottle.

ORGANOLEPTIC NOTES

Ruby red. On the nose notes of marasca cherry and raspberries jam with spicy notes of vanilla and coffee.

SERVICE TEMPERATURE

18° - 20°C



DENOMINAZIONE

VESPAIOLE BREGANZE DOC

VITIGNO

Vespaiole 100%

ALCOL

12,5%

RESA

75 quintali per ettaro

VENDEMMIA

A mano, selezionando i grappoli maturi e sani

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice. Fermentazione alcolica a basse temperature. Maturazione sulle proprie fecce di deposito.

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino chiaro. Note fruttate di mela, mandorla e accenti minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C

CLASSIFICATION

VESPAIOLE BREGANZE DOC

VARIETY

Vespaiole 100%

ALCOHOL

12,5%

PRODUCTION PER HECTARE

75 quintals pro hectare

HARVEST

Hand harvested, at optimum ripeness

VINIFICATION

Soft pressing. Alcoholic fermentation at low temperatures. Ripening on lees

MATURATION

6 month in stainless steel tanks

ORGANOLEPTIC NOTES

Pale straw yellow. Fruity notes of apple almond and mineral accent.

SERVICE TEMPERATURE

8° - 10°C



DENOMINAZIONE

TORCOLATO BREGANZE DOC

VITIGNO

Vespaiole 100%

ALCOL

13,0% VOL

VENDEMMIA

A mano nel mese di settembre dei grappoli maturi e sani quindi appesi ad appassire.

VINIFICAZIONE

A gennaio l'uva viene pressata e fatta fermentare a basse temperature, fino a sviluppare un grado alcolico di 13,5°.

AFFINAMENTO

12 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato Note intense di miele e uva passa, albicocca e mandorla. All'assaggio si presenta deciso ma vellutato. La dolcezza è delicata e non stucchevole perché rinvigorita dall'acidità tipica dell'uva vespaiole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C

CLASSIFICATION

TORCOLATO BREGANZE DOC

VARIETY

Vespaiole 100%

ALCOHOL

13,0% VOL

HARVEST

Hand-picked in the month of September. Selection of ripe and healthy grapes then hung for drying

VINIFICATION

In January the grapes are pressed and fermented at low temperatures, in order to develop an alcohol content of 13.5 °

MATURATION

12 months in steel, 12 months in barriques

ORGANOLEPTIC NOTES

Golden yellow. Intense notes of honey, raisins, apricot and almond. On the palate it is strong but smooth in the mean time. The sweetness is delicate and not cloying because of the typical acidity of the Vespaiole grape

SERVICE TEMPERATURE

12° - 14°C

io
Mazzucato

ioMAZZUCATO SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

Via San Gaetano, 21 – 36042 Breganze (VI) Italia

c.f./p.iva 03893040240

www.iomazzucato.it email info@iomazzucato.it 

Phone +39 0445308348 mobile +39 3601002235