



www.veneto.eu



DENOMINAZIONE	AZIENDA VINICOLA MAELI WINE
INDIRIZZO	Via Dietro Cero 7, Baone (PD) 0429 538194 www.maeliwine.com mail to : info@vinimarocchesa.it
GESTIONE	Tre soci: <i>Gianluca Bisol (fondatore), il figlio Matteo (amministratore) e infine Elisa Dilavanzo (sommelier), dal 2014.</i>
ATTIVITA'	<i>Produzione e vendita vini nelle Colli Euganei Wine & Tourism experiences</i>
UN PO' DI STORIA	<p>L'azienda vitivinicola MaeliWine si trova sulle pendici della collina del Pirio (230 metri slm.): 13,5 ettari nel cuore del Parco Regionale dei Colli Euganei, antico territorio di origini vulcaniche in provincia di Padova. Varietà dei terreni, un'esposizione diversificata dei versanti coltivati, ricca vegetazione spontanea tipicamente mediterranea che circonda l'azienda che ha ispirato la creazione di vini unici, a partire da un pregiato vitigno come <il Moscato Giallo che nell'area euganea viene denominato Fior D' Arancio. Da qui nasce Maeli, un'azienda sostenuta dalla nuova energia infusa dai fratelli Gianluca e Desiderio Bisol (viticoltori di Prosecco di Valdobbiadene da 21 generazioni e da sempre estimatori di produzioni enologiche di nicchia), che decidono di scommettere sulla ricerca di nuove espressioni di un vitigno che doveva essere scoperto e valorizzato pienamente.</p> <p>Grazie all'ingresso in azienda della sommelier Elisa Dilavanzo e alla sua professionalità, l'azienda ha potuto investire maggiormente anche sulla visibilità internazionale, partecipando a prestigiose competizioni di settore a livello internazionale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 2014 Concours Mondial De Bruxelles, Maeli D+ si è aggiudicato la medaglia d'oro nella categoria della <i>Denominazione di Origine Controllata</i> dei Colli Euganei;- 2014 International Competition Muscats du Monde, oro al Fior d'Arancio Maeli 2014- 2015 Champagne & Sparkling Wine World Championships, oro a Maeli Fior d'Arancio Spumante DOCG 2013 - Moscato Giallo 100% .
LA MISSION	La missione dell'azienda è la valorizzazione dei vitigni del territorio, in particolare:

I VINI PRODOTTI

- del Moscato Giallo Fior d'Arancio, declinato in cinque versioni differenti (da spumante dolce a metodo tradizionale brut nature, da vino che rifermenta con i propri lieviti in bottiglia a vino fermo secco fino al passito;
- del Carmenere, che caratterizza due rossi in taglio bordolese
- di antiche uve autoctone come la Corbina Nera - Marzemina Bianca, protagoniste dell'unico vino rosato della produzione.

I vini prodotti in azienda sono figli non solo del territorio ma anche del vigneto in cui nascono. Questo è possibile grazie all'atteggiamento agro-ecologico adottato in vigna. Non vengono usati pesticidi, né prodotti chimici, sia in vigna che in cantina. Le potature sono corte, le vendemmie manuali. Vengono selezionate tantissimo le uve e in cantina arriva materia prima sanissima. Vengono predilette vinificazioni con lieviti indigeni per ottenere profili del Moscato Giallo estremamente identificativi dello stile Maeli. Naturalmente in azienda sono anche attenti ai solfiti, che sono sempre molto bassi, nei vini ancestrali non vengono addirittura aggiunti. In dettaglio:

- i vini bianchi sono tutti a base di Moscato Giallo 100%, vinificato in cinque distinte versioni: spumante dolce, metodo classico brut nature millesimato, frizzante col fondo, fermo secco e passito:
- Rosè da vecchie varietà autoctone (Corbina Nera, Marzemina Bianca, Pataresca, Vernazzola e Malvasia Istriana) imbottigliato con i propri lieviti e rifermentato in bottiglia;
- due tagli bordolesi Euganei, impreziositi dal Carmenere, vitigno che compare in Italia per la prima volta proprio nei Colli Euganei intorno al 1830.

I PROTAGONISTI



ELISA



GIANLUCA

ESPERIENCES

1. WINE EXPERIENCES DA MAELI WINE (in gestione diretta)
Degustazioni (nella Maeli Winery House, con cantina e B&B) con abbinamenti gastronomici di prodotti artigianali di alto livello, selezionati tra piccoli produttori del territorio) .

- GIALLO ROSA ROSSO: un percorso di degustazione dal Moscato Giallo al taglio bordolese passando per le vecchie varietà autoctone; durata 1,30

- LA VIA DEL MOSCATO GIALLO: un “viaggio” dedicato alla riscoperta del “Moscato Giallo” in tutte le sue versioni: da spumante dolce a metodo classico brut nature, da vino frizzante rifermentato in bottiglia a vino fermo, fino al passito; durata 2 ore.
- WELCAME TO MAELI: l’anima “gialla” del Moscato Giallo e quella “rossa” del taglio bordolese Euganeo; durata 1.00 ora
- SECRETE WINE ESCAPE: una wine experience divertente per chi ama il vino che accompagnerà i “detectives” verso una intrigante degustazione “alla cieca” di calici di vino bianchi e rossi anche, ma non solo, non solo Maeli.

2. TOURISM EXPERIENCES NEI COLLI EUGANEI (in convenzione)

Accompagnati da guide abilitate e appassionate dei Colli Euganei (a piedi, in auto, in bici) secondo i “tempi” del turismo alla scoperta del territorio locale e della sua storia (1 g.).

3. TOURISM EXPERIENCES NELLA VENEZIA NATIVA DELLA LAGUNA DI VENEZIA (in convenzione con Venissa)

Un nuovo modo di vivere Venezia, immersi nel verde (a scelta) :

- WINE EXPERIENCE A VENISSA (un viaggio sensoriale che parte dal vigneto e prosegue nei calici e, a piacere, nell’OSTERIA CONTEMPORANEA E/O AL RISTORANTE STELLATO VENISSA)
- TOUR DELLE ISOLE (Torcello, Murano, Mazzorbo)
- IL MERLETTO (visita all’atelier di Martina Vidal)
- L’ULTIMO BATTILORO (visita al laboratorio di battitura a mano dell’oro di Berta Battiloro)
- VOGA ALLA VENETA (nella pace della laguna guidati da maestri di voga locali)
- PESCATURISMO (per scoprire la laguna e le tecniche di pesca degli ultimi pescatori di Burano)

4. AMBITO TERRITORIALE: VENETO

a) Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)

<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>

b) Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)

<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>

