

**Malanotte D.O.C.G.
Del Piave**



*Un vino sontuoso, importante,
caratteristico.*

*Racconta la storia di un
antico borgo medievale
e di un'interpretazione
nuova dell'uva Raboso.*



Denominazione

Malanotte D.O.C.G. Del Piave

Vitigno 100% Raboso Piave

Provenienza Provincia di Treviso.

Vinificazione e Affinamento

le uve ben mature e sane, raccolte manualmente verso fine ottobre primi di novembre, vengono vinificate in rosso con macerazione di 15-20 giorni con delestage stabiliti dall'enologo in vinificatori di acciaio; il 15% delle uve viene messo in appassimento per un periodo di 90-100 giorni circa; nell'estate successiva il vino viene messo in affinamento in legno per 24 mesi. Si procede poi all'imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 4 mesi prima dell'uscita in commercio del nostro Malanotte.

Conservazione e invecchiamento

da privilegiare locali poco illuminati e freschi. L'ottima struttura del vino Malanotte del Piave consente un medio lungo invecchiamento in cantina con conseguente affinamento.

Colore

rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo

intenso, fragrante, con una tipica nota di marasca e prugna, con sfumatura sentori di confettura. Presente la nota di cacao, vaniglia e note balsamiche.

Sapore

pieno, avvolgente, acido, lungo e con tannini poderosi. Al retrolatto ben si percepiscono i sentori di frutta rossa e le note di vaniglia.

Gradazione alcolica 14,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20°C

Affinità gastronomiche

elegante nell'accompagnamento di carni rosse importanti tipo selvaggina o in generale di carni grasse in quanto la sua struttura favorisce la pulizia del palato.

Confezione

bottiglia da 75 cl, scatole da 1.

