



Malanotte del Piave D.O.C.G.

Malanotte, il cui nome deriva da un antico borgo situato nelle vicinanze dell'azienda, è il vino che rappresenta l'elaborazione più prestigiosa delle uve Raboso, la massima espressione del territorio, custode della memoria di queste terre, ove le vigne dell'azienda, cullate sul letto del fiume Sacro alla Patria, racchiudono nei loro grappoli quel sapore austero e caratteristico che fanno del Malanotte il diamante nero del Piave.

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (Tv)

Maturazione: fine ottobre

Allevamento: Guyot, G.D.C., Cordone Libero.

Densità viti: 4500 piante/ettaro.

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea.

Vinificazione: i grappoli vendemmiati posti su graticci subiscono un periodo di appassimento, per ottenere un vino più morbido e corposo. Successivamente vengono pigiati ed il mosto assieme alle bucce viene lasciato fermentare e macerare per 4-5 settimane. Infine, dopo la svinatura e pressatura, il mosto-vino viene riposto in botti di rovere da 5 hl ove maturerà per 3 anni circa. Il vino poi imbottigliato viene lasciato riposare per 6 mesi.

Grado: 15,5 % vol.

Zuccheri: 6,5 gr. lt.

Acidità: 6,5 gr. lt.

Descrizione: di colore rosso intenso con sfumature granata e note di marasca, mora e prugna, accompagnate da un aroma speziato.

Abbinamenti: trova ottimi accostamenti con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18 – 20 °C.

Conservazione: in luogo fresco, a 12-16 °C, al riparo dalla luce, si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.



Decanter WW Award
Silver medal



The Wine Hunter Award
Merano



Medaglia d'oro
46° Mostra dei Vini
di Visnà



Diploma di merito
EnoConegliano