



**Malbec
Veneto I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti in provincia di Treviso

Maturazione: primi di ottobre

Allevamento: Cordone Libero

Densità viti: 5000 piante/ettaro

Terreno: argilloso, con presenza di caranto.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in tonneau di rovere prima di essere imbottigliato.

Grado: 13,50 % vol.

Zuccheri: 5 gr. lt.

Acidità: 5,5 gr. lt.

Descrizione: colore rosso porpora intenso. Al profumo si presenta fruttato, con sentori che ricordano la prugna e piccoli frutti rossi. Il leggero passaggio in rovere rende il finale speziato di foglie di tabacco, pepe e vaniglia.

Abbinamenti: si sposa con risotto ai funghi, carni di maiale e pollame arrosto, agnello al forno, salumi e formaggi semi stagionati. Servire a 16-18°C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.