

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG

Vitigno: Raboso Piave 100%

Zona di produzione: Levada di Ponte di Piave, terreno limo-argilloso

Tecnica di produzione: Vigneto allevato a Guyot con 5000 ceppi/ha e capo a frutto di 9-10 gemme, fascia vegetativa separata dalla fascia produttiva attraverso defogliatura. Vendemmia effettuata a mano, vinificazione con macerazione per 13-14 giorni.

Affinamento: In botti di rovere di Slavonia e ciliegio per 24 mesi, in bottiglia per altri 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosso rubino carico con riflessi granati, all'olfatto presenta note tipiche di ciliegia marasca, prugna, lampone, viola mammola e spezie quali il pepe, la cannella e il cioccolato. Al sapore è pieno, austero ed equilibrato. Nasce dallo storico vitigno autoctono Raboso Piave con parte delle uve poste ad appassimento.

Gradazione alcolica: 14° Vol.

Acidità: 5,80 ‰

Temperatura di servizio: 20 °C

Formato disponibile: 75 cl – 150 cl