

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG



Alcool	13,5 % vol
Zona di origine del Vitigno	Comuni del Piave, Provincia di Treviso, Veneto, Italia
Vitigno	Raboso Piave
Forma di allevamento	Bellussi, Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia	Fine ottobre, primi giorni di novembre
Vinificazione	In rosso, con macerazione in vinificatori orizzontali per 10 gg
Affinamento	24 mesi in botte di rovere di Slavonia e 4 mesi in bottiglia
Tipologia del suolo	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino intenso, leggermente granato con l'invecchiamento.

ODORE: tipico di marasca e frutti di bosco con sentori complessi e speziati dati dall'affinamento in legno.

SAPORE: di grande corposità, armonico nel gusto, caratterizzato da una viva acidità equilibrata grazie alla sapiente aggiunta di vino ottenuto da uve appassite.

ABBINAMENTI

Si accompagna con arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 / 18 °C



Cantina Sociale **T** *Tezze di Piave*
dal 1930

Cantina Sociale Tezze di Piave SAC
Via Della Colonna, 23 - 31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV) Veneto - Italy
Tel. +39 0438 488190 - info@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

