

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG IL BARBAROSSA



Area di produzione A nord della città di Treviso

Le uve Raboso 100%

Vinificazione In rosso classica per il 70%, mentre il 30% delle uve viene

fatta appassire su cassette di legno per circa 90 gg. Il vino assemblato effettua

un passaggio di circa 1 anno in botti di rovere e 8 mesi in barriques. Il MALANOTTE,

per ottenere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita,

deve essere commercializzato dopo almeno 3 anni a partire dal 1° Novembre

dell'annata di vendemmia.

Grado alcolico 13% vol

Zuccheri 5,5 gr/lt

Acidità totale 5,5 gr/lt

S02 60 mg/lt

Colore Rosso scuro intenso tendente al granato.

Sapore Austero, decisamente pieno e corposo di grande sapidità,

con un lungo affinamento diviene vellutato.

Profumo Intenso aroma di cioccolato e confettura di more. Ricorda la marasca, i frutti di bosco, forti le note speziate di liquirizia, pepe e tabacco.

Abbinamenti Adatto ai piatti succulenti. Ottimo vino da meditazione,

da provare con il cioccolato. Ideale per offrire un'esperienza unica ai vostri commensali.

Temperatura di servizio 20° C