

PIAVE MALANOTTE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2015

Zona di produzione:

Comune di Cimadolmo - Provincia di Treviso

Varietà:

100% Raboso

Vendemmia:

Raccolta a mano nella ultima decade di Ottobre

Alcool svolto:

13,50% vol.

Vinificazione:

Viene prodotto da uve di varietà Raboso di cui Raboso Piave per il 70% e Raboso Veronese per il 30%. Le uve vengono parzialmente appassite (pressoché il 30%) per circa 90 giorni. Il vino viene sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 36 mesi in botti di rovere seguiti da un affinamento di almeno 4 mesi in bottiglia.

Colore:

Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Bouquet:

Intenso e persistente con profumi tipici di marasca, mora, ciliegia, mirtillo; con la maturazione, si presenta speziato con note di menta ed eucalipto.

Gusto:

Vino complesso e corposo.
Il sapore è austero, sapido.

Abbinamenti:

Si accompagna bene a piatti importanti ed impegnativi di carni rosse e cacciagione.

Temperatura di servizio:

20° C.

Curiosità:

Piave Malanotte prende il nome da un Borgo Medievale sito in prossimità dell'azienda e cuore della produzione di questo vino. Nel 2010 il «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave», ha ottenuto dal Ministero il riconoscimento della Denominazione geografica controllata e garantita per l'omonimo vino.

