

MALANOTTE DEL PIAVE D.O.C.G.

DENOMINAZIONE:	Malanotte D.O.C.G. 2008
UVE:	Raboso Piave, di cui il 17% passite
ZONA DI PRODUZIONE:	Vazzola, San Polo di Piave (Treviso – Veneto)
SUPERFICIE VITATA:	4 Ha
ALTITUDINE DEI VIGNETI:	30 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	N/S
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	medio impasto, sassoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Bellussi
DENSITA' DI IMPIANTO:	2000 piante/Ha
RESA:	130 q.li/Ha
PERIODO DI VENDEMMIA:	ottobre/novembre
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	30 gg
INVECCHIAMENTO:	almeno 3 anni
AFFINAMENTO IN LEGNO:	minimo un anno
IMBOTTIGLIAMENTO:	a freddo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	5 mesi
ALCOOL:	14.5%
COLORE:	rosso rubino intenso
PROFUMI:	mora, marasca, prugna, confettura, spezie
SAPORE:	corposo, affabile e di equilibrata acidità
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° C
ABBINAMENTO PIATTO/VINO:	selvaggina, carni rosse importanti, formaggi speziati

