

MALANOTTE

Vigneto singolo

Uve: Raboso

Il Malanotte del Piave viene prodotto da uve Raboso, vitigno autoctono più famoso della Valle del Piave. Alle caratteristiche dei grandi vini da lungo invecchiamento, colore, tannino e acidità, il Malanotte del Piave unisce degli intensi aromi di mora e ciliegia. La vicinanza del vigneto al mare Adriatico e alle montagne Dolomiti, l'alta intensità d'impianto delle viti e il terreno argilloso donano al vino un corpo molto ricco ed una naturale armonia.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Malanotte del Piave DOCG.

UVE: Raboso Piave.

CENNI STORICI: il Raboso, vitigno autoctono a bacca nera tipico della Marca Trevigiana, ha origini antichissime: è infatti coltivato nel Veneto Orientale, da circa 3000 anni. Il nome Raboso richiama l'aggettivo "rabioso", un termine dialettale usato per descrivere un frutto che è ancora un po' acerbo e pertanto un po' astringente. In passato, quando nasceva un bambino, era diffusa l'usanza di conservare il Raboso prodotto quell'anno per il giorno delle sue nozze. Malanotte era il nome di una famiglia di nobili veneziani che ha saputo valorizzare la produzione di questo vino.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Terre Nobili a Fossalta di Piave a 10 km dal Mare Adriatico e a 50 km dalle montagne Dolomiti.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 5.000 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2007.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: fine di ottobre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche. Quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione vengono scrupolosamente cernite.

VINIFICAZIONE: appassimento di una parte delle uve, diraspatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per 36 mesi circa sui propri lieviti e successivamente 18 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Bouquet pieno e ampio, ricorda le more di rovo e la ciliegia in confettura, il cioccolato fuso e il tabacco. Gusto deciso, sapore secco e austero, con una leggera acidità di base. Ottimo estratto, esuberante la dote alcolica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con selvaggina (lepre, fagiano o faraona in salmi o con la salsa peverada), grigliate, formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 50 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 20-25 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 15-17,5% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt; 6 Lt..

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 86x316.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CASSA LEGNO kg (pieni): 1,65 kg/bt, 12,70 kg/ct.

BOTTIGLIE 750 ml PER CASSA LEGNO: 6.

CASSE LEGNO E BT 750 ml PER PALLET: 15 strati da 5 casse, 75 casse per pallet, 450 bt.

DIMENSIONE CASSA LEGNO per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 560x340x130.

