



MALANOTTE DOCG Piave

Grado alcolico: 13,50% in Vol.

Grado zuccherino: 0,70 gr/l

Acidità totale: 6,30 gr/l

PH: 3,48

Vendemmia:

fine ottobre 2008, percentuale uve passite 30%

Vigneto: Raboso piave

Zona produzione: San polo di Piave (TV)

Resa ettaro: 9.000 kg/ha

Sesto d'impianto: 280 x 90

Sistema di allevamento: Sylvoz

Il Malanotte del Piave DOCG è la massima espressione del Raboso Piave e del territorio.

Il nome Malanotte si richiama al piccolo borgo medievale situato Tezze di Piave, nel comune trevigiano di Vazzola. Borgo Malanotte custodisce la storia di queste terre. Qui, all'ombra dei gelsi, cullate dal lento scorrere del fiume sacro alla Patria, le vigne danno sin dai tempi antichi un vino rosso che racchiude in sé tutti i sentori di questa terra e della sua storia; dal sapore austero, caratteristico, che profuma di marasca, mora e mirtillo, di spezie nostrane. Il Malanotte, evoluzione e punta di diamante del Raboso, con la DOCG si appresta a prender posto accanto ai più grandi vini italiani.

Le prime bottiglie sono commercializzate a partire dall' 1 novembre 2011.

Il Malanotte non è nato dal nulla, ma è figlio di una evoluzione tecnica che ha voluto mantenere la caratterizzazione del vitigno, puntando però ad un vino con una morbidezza più accentuata, che piace ai palati moderni, però con il carattere impetuoso del Raboso, che ne fa un abbinamento eccellente per le carni più saporite.