



Malanotte del Piave

D. O. C. G.

Il Malanotte prende il nome dall'omonimo borgo a pochi chilometri dalla nostra Azienda, dove da secoli si coltivano le varietà più pregiate di Raboso Piave. Il Malanotte del Piave (primo ed unico vitigno a bacca rossa insignito della docg nella provincia di Treviso) prevede l'aggiunta di almeno un 30% di vini ottenuto da uve passite e un invecchiamento di almeno 3 anni, di cui una parte in legno. Narra la leggenda che nei pressi del borgo Malanotte sostò Attila nel corso della sua inarrestabile campagna di conquista.

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

San Polo di Piave

Vitigno

Raboso del Piave 100%

Forma di allevamento

Silvoz 2,80x1,33= 2700 piante/ha

Vendemmia

Fine ottobre

Resa

100 q.li/ha

Tecnologia adottata

Raccolta a mano in cassa, il 30% delle uve viene sottoposta ad appassimento. Resa min. delle uve in vino 65%. Vinificazione in rosso min. con 15 processi di macerazione della buccia. Appassimento naturale delle uve a pigiatura naturale. vari travasi

Affinamento

180 giorni in parte in acciaio e/o legno e parte in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

14,5% vol

Acidità totale

7,24 g/l

Residuo zucch.

5 g/l

Estratto secco

40,4 g/l

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco, asciutto
bottiglie verticali

Temperatura Servizio

13°C

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.
Cartoni da 6 bottiglie
Astuccio singolo
Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 - Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - info@antoniofacchin.com - www.antoniofacchin.com