



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870

"UNNO"

Malanotte del Piave DOCG2010

Il Malanotte del Piave viene ottenuto dalle migliore uve di Raboso Piave, raccolte a fine ottobre inizio novembre dopo la prima brina come vuole la tradizione. Il 30% delle uve viene lasciato in appassimento e poi aggiunte al resto del vino e affinato in botte per minimo 3 anni. Il grande carattere del Raboso Piave ha ispirato l'idea grafica dell'etichetta dove l'impetuoso Attila, Re degli Unni narra la leggenda, passò per questa zona a Borgo Malanotte e richiama il carattere irruento e forte che il Raboso esprime da giovane. L'affinamento in legno e il tempo sono le componenti essenziali per esaltare questo vino che evolve in eleganza, armonia, pienezza e lo annovera tra le eccellenze Italiane.



ALCOHOL 15,00%

SCHEMA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Terreno	Sassoso lungo le rive del Piave e argilloso e pesante verso la pedemontana
Vitigno:	Raboso Piave
Vendemmia:	Fine Ottobre primi Novembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione rigorosamente in rosso con innovativi processi di macerazione sulle bucce. Svinatura, diversi travasi. 30% delle uve viene sottoposto ad appassimento naturale sui graticci e pigiatura a fine gennaio.
Affinamento:	Minimo 24 mesi in acciaio e 36 in botte grande 80% Rovere Allier (quercus sessilis) e 20% di Svavonia. Affinamento 12 mesi in bottiglia
Forma allevamento:	Capovolto e Bellussi
Resa per HA:	80 q.li

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	6 g/l	Acidità Totale:	7,25 g/l
Estratto secco:	40,4 g/l		

RICONOSCIMENTI



Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei che virano al granato con l'invecchiamento. Dal bouquet balsamico, speziato con note di frutta rossa, ribes, mora, marasca e sentori di tostato. Elegante di spessore, sapido ed austero, gradevolmente tannico, alcolico, rotondo ma con una sensazione finale di estrema pulizia del palato grazie a un sentore leggermente acidulo che solo i buon gustai più esperti riconoscono nelle caratteristiche tipiche del vitigno Raboso Piave.



Ideale con carni rosse, cacciagione di piuma e di pelo, formaggi invecchiati ma anche abbinamenti azzardati con cioccolati fondenti e piccanti.



Temperatura di Servizio 13 °C