

# UNNO Malanotte del Piave DOCG 2010

15% vol.



Vino autoctono il Malanotte del Piave viene ottenuto dalle migliori uve di Raboso Piave, dove il vitigno raggiunge la sua massima espressione, raccolte a fine ottobre inizio novembre dopo la prima brina come vuole la tradizione. Il 30% delle uve viene lasciato in appassimento, aggiunte poi al resto del vino che viene affinato in botte per minimo tre anni. Il forte carattere del Raboso Piave ha ispirato l'idea grafica dell'etichetta dove l'impetuoso Attila, Re degli Unni, secondo la leggenda, fece sosta per Borgo Malanotte. Il rosso ideale con carni rosse, di selvaggina, formaggi invecchiati ma anche abbinamenti azzardati con cioccolati fondenti e piccanti.

## SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Terreno:	Sassoso lungo le rive del Piave, 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. Il 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% Slavonia. Poi 12 mesi in bottiglia
Forma allevamento:	Capovolto e Bellussi
Resa per HA:	80 q.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

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