



# *Malanotte Del Piave*

## *Scheda Tecnica*



**BONOTTO DELLE TEZZE**

### **Vitigno**

100% Raboso del Piave.

### **Denominazione**

Malanotte del Piave - Denominazione di origine Controllata e Garantita.

### **Notizie sul Malanotte del Piave**

Un vino mito che nasce dal continuo lavoro di ricerca e passione che i produttori mettono in campo e in cantina. Non volersi fermare alla tradizione e al suo valore storico per costruire innovazione, migliorando costantemente la materia prima e la sua trasformazione. Terreno, vitigno, clima ma tantissimo uomo in ognuna di queste bottiglie con il magico gioco del parziale appassimento delle uve. % Appassimento: (15 - 30).

### **Caratteristiche del terreno**

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nel terreno i sassi sono evidenti sia in superficie che nel sottosuolo garantendo ottimo drenaggio per un suolo vitale, fresco e asciutto fondamentale per questo vitigno. Continuo e avvincente il lavoro in vigna perché nessuna fase è scontata e le pagine da scrivere sono ancora molte.

### **Sistema di allevamento e resa per ettaro**

Vigneti policlonali e selezioni aziendali con potatura a Gujot corto per circa 80 quintali per ettaro.

### **Epoca di vendemmia**

Raccolta nella terza decade di ottobre per l'uva destinata ad appassimento, nella seconda di novembre per la parte vinificata fresca.

### **Vinificazione**

Rigorosamente separata nelle due fasi di uva fresca e uva appassita. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni in vinificatori di acciaio, svinatura con gestione della fermentazione malolattica. Trasferimento in legno nell'estate successiva per almeno 24 mesi di affinamento. Quattro mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

### **Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio**

È caratterizzato da un bouquet di marasche, more e mirtili con sentori balsamici e speziati che richiamano la liquirizia e il cocco. Servire a circa 18 °C in calici importanti.

### **Dati analitici medi**

Alcol: 14-15 % vol  
Acidità totale: 7,70 g/l PH: 3,35  
Residuo: 5 g/l  
Estratto secco: 38 g/l