



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

“IL BARBAROSSA” MALANOTTE DEL PIAVE DOCG ANNATA 2016

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Raboso Piave - A Nord della provincia di Treviso



NOTE DELL'ENOLOGO:

In rosso classica per il 70% delle uve, mentre il restante 30% viene fatta appassire su cassette di legno per circa 90 gg. Il vino assemblato riposa per circa 24 mesi in botti di rovere e barrique; seguiti da un affinamento di 6 mesi in bottiglia. Il MALANOTTE DOCG deve essere commercializzato dopo almeno 36 mesi di affinamento a partire dal 1° Novembre dell'annata di vendemmia.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 14% vol.
Residuo Zuccherino: attorno ai 6 gr/lit.
Acidità Totale: attorno ai 6.5 gr/lit.
So2: attorno ai 60 mg/lit.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino tendente al granato.
Sentore di marasca e ciliegia, armonizzato dall'affinamento nel legno. Ricorda il cacao e i frutti di bosco.
Vino intenso, pieno e corposo con un'adeguata acidità che richiama alla memoria la tipicità dell'uva Raboso da cui deriva.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 16°C-18°C.
Abbinamenti: adatto ai piatti succulenti. Ottimo vino da meditazione, da provare con il cioccolato. Ideale per offrire un'esperienza unica ai vostri commensali.

FORMATI:

750 ml | 1.5 lt

MENZIONI ANNATA 2016:

Diploma di Merito alla 44° Rassegna Vini Triveneto Camalò 2020.

