



## PIAVE MALANOTTE D.O.C.G.

**Grape kinds:** Raboso Piave, VCR 20 clone.

**Zone:** vineyards located in Negrisia (Treviso).

**Soil:** alluvial origin, medium density, loose and well drained.

**Farming:** Guyot, 3800 plants per hectare.

**Production per hectare:** 8 tons/ha.

**Harvest period:** end of October.

**Method:** blend of fresh and dried Raboso grapes.

**Raboso:** red winemaking, maceration and fermentation on the skins for 14 days then aged for 18 months in oak then steel finish.

**Dried Raboso:** 15% of the grapes are naturally dried for around 40 days. Once pressed, have a long maceration on the skins. After alcoholic fermentation are aged in oak for 24 months where naturally complete malolactic fermentation.

The two Raboso are blended together and aged in bottle for at least 6 more months.

**Color:** intense ruby red with a little garnet note.

**Nose:** huge intensity, fine and wide complexity; well marked marasca cherry flavor and red fruit jam blending and harmonizing together with warm balsamic and spicy scents. Ethereal.

**Taste:** oversized, balanced fullness, with a velvety melow tannic richness, complex harmony with a long and persistent finish.

**Serving temperature:** 18/20° C (65/68° F), open the bottle at least a hour before serving for a correct oxygenation.

**Alcohol content:** 13 % by vol.



---

**CANTINA DE PRA s.a.s. di DE PRA G. & C.**  
31024 ORMELLE (TV) - Via Armentaressa, 75 - Tel. 0422.745304  
Fax 0422.805171 - info@cantinadepira.com - www.cantinadepira.com





## PIAVE MALANOTTE D.O.C.G.

**Vitigno:** Raboso Piave, clone VCR 20, VCR43

**Zona di produzione:** i vigneti sono situati a Negrisia (Treviso).

**Tipologia del terreno:** origine alluvionale, a medio impasto, sciolto e ben drenato.

**Sistema di allevamento:** Guyot, con 3800 ceppi per ettaro.

**Produzione per ettaro:** 80 quintali di uva.

**Periodo di vendemmia:** fine Ottobre.

### *Tecniche di produzione*

**Raboso "tradizionale":** vinificazione in rosso, con macerazione e fermentazione sulle bucce per 14 giorni. In seguito, viene travasato in botti di rovere a media tostatura da 5 hl, dove sosta per 18 mesi. Prosegue il suo affinamento in vasche di acciaio fino all'imbottigliamento.

**Passito:** il 15% delle uve viene messa in appassimento per un periodo di circa 40 giorni. Dopo la pigiatura segue una lunga e lenta fermentazione sulle bucce, in tino di legno. A fermentazione alcolica ultimata viene travasato in botti di rovere a media tostatura da 5 hl dove sosta per 24 mesi e svolge la fermentazione malolattica spontaneamente. Al termine del lungo affinamento in legno il "Passito" viene assemblato al "Raboso tradizionale", si crea così il blend del caratteristico Malanotte.

Dopo l'imbottigliamento sosta in cantina per altri 6 mesi.

### *Note degustative*

**Colore:** rosso rubino intenso con lievissima nota granata.

**Profumo:** imponente intensità, ampio e di finissima complessità; si mescolano bene marcate note di marasca su una base di frutta rossa in confettura, che si armonizzano elegantemente con caldi sentori balsamici, speziati ed eterei.

**Gusto:** voluminoso, di pienezza equilibrata, con spiccata tannicità vellutata e suadente, complessa armonia con finale decisamente lungo e persistente.

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C, apertura della bottiglia almeno un'ora prima per un'ottimale ossigenazione.

**Gradazione alcolica:** 13 %vol



**CANTINA DE PRA s.a.s. di DE PRA G. & C.**

31024 ORMELLE (TV) - Via Armentaressa, 75 - Tel. 0422.745304

Fax 0422.805171 - info@cantinadepira.com - www.cantinadepira.com

