



# MALBECH VENETO IGT

Gradazione alcolica  
12 % Vol.

Zuccheri residui  
5 g/l

Temperatura di servizio  
16 °C



*Malbech 100%*



*I vigneti sono situati Nel cuore della Marca Trevigiana; zona pianeggiante di origine alluvionale della sinistra Piave su un fondo di medio impasto*



*Guyot e Sylvoz con una produzione per ettaro di 120 quintali di uva*



*Vendemmia tra fine Settembre e inizio Ottobre*



*Vinificazione in rosso in rosso con macerazione sulle bucce a per 6-8 giorni con frequenti rimontaggi; la temperatura è prossima ai 23-25°C*



*Colore: rosso rubino carico e brillante*



*Profumo: note di frutti rossi, con sentori di violetta e sfumature leggermente vegetali e speziate*



*Gusto: in bocca si presenta morbido e pieno, giovane con un finale persistente e fruttato*

CANTINA DE PRA SAS  
di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE  
Tel. e Fax 0422.745304 – email: [info@cantinadepira.com](mailto:info@cantinadepira.com)  
[www.cantinadepira.com](http://www.cantinadepira.com)