



# PIAVE MALANOTTE DOCG

Gradazione alcolica

14 % Vol.

Acidità totale

7 g/l

Temperatura di servizio

18 - 20 °C



*Raboso Piave 100%*



*I vigneti sono situati nella provincia di Treviso a Ponte di Piave*



*Guyot con una produzione per ettaro di 80 quintali di uva*



*Vendemmia a fine Ottobre*



*Vinificazione in rosso, con macerazione e fermentazione sulle bucce per 15 giorni. Il 15% delle uve viene messo in appassimento per un periodo di circa 90 giorni. Pigiato e lasciato in macerazione per circa un mese in tini aperti di legno, viene poi affinato in tonneaux per 24 mesi*



*Colore: rosso rubino intenso con sfumature granate*



*Profumo: imponente, ampio e complesso. Si mescolano bene marcate note di viola e marasca su una base di frutta rossa in confettura, con eleganti sentori speziati ed eterei*



*Gusto: voluminoso e di grande struttura, con tannino fitto e vellutato. Di buona armonia con finale lungo e balsamico*

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)