



*Piave
Malanotte*

T
TESSÈRE



Piave Malanotte

Piave Malanotte

vino rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Sentore di marasca, mora di rovo, prugna, note speziate e balsamiche.

Vino di ottimo corpo acidulo e tannico.

Ottenuto dopo un periodo di invecchiamento di più di 36 mesi di cui almeno 12 in botti di rovere francese.

Raboso Piave

uve in parte appassite

Uva



13-14%
Alcol

18°C
Temp. di servizio


TESSÈRE

Consigliato con:



Selvaggina



Formaggi
stagionati



Carni rosse



Anguilla




TESSÈRE

Guyot

Sistema di allevamento

5.100-6.300

piante / ha

Densità

Argilloso

Terreno

**1,5kg/
ceppo**

Resa uva



fine
Ottobre

Vendemmiato a mano


TESSÈRE