



Malbec



Vitigni: malbec 100%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva. Macerazione in acciaio per 10 giorni con delestage quotidiani

Maturazione e affinamento: il malbec riposa per 5 mesi in vasche di acciaio. Al termine di tale periodo viene imbottigliato

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: evidente la nota di frutti rossi quali la ciliegia, l'amarena, il lampone accompagnato da un profumo speziato che ricorda la cannella e il tabacco

Sapore: di buon corpo, mediamente tannico, armonico, persistente, di buona struttura, ha un'acidità equilibrata con finale morbido

Abbinamenti: ottimo con piatti di carne bianca o rossa e con formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 12,00 % vol.