

## Linea Vini Fermi

# Malanotte

## Piave DOCG

<b>Varietà</b>	100% Raboso	<b>Grado alcolico</b>	13% vol
<b>Acidità totale</b>	6,0 g/l	<b>Servire a</b>	16-18°C
<b>Vigneti</b>	Vigneti situati nel comune di Maserada sul Piave.		
<b>Vinificazione</b>	Circa il 75% delle uve viene raccolto a piena maturazione e viene vinificato in rosso. Il restante 25% viene raccolto a mano e messo ad appassire in graticci.		
<b>Descrizione</b>	Durante l'appassimento si concentrano le sostanze coloranti ed aromatiche e si sviluppano sentori di confettura e frutta matura. Rimane per 24 mesi in piccole botti di rovere francese e poi in bottiglia per altri 6 mesi.		
<b>Colore</b>	Rosso rubino con sfumature granate.		
<b>Bouquet</b>	Marasca, mora, ciliegia, mirtillo e note speziate derivate dall'affinamento in legno.		
<b>Gusto</b>	Di grande personalità, persistente e con un tannino ben integrato.		
<b>Abbinamenti</b>	Carne alla brace, brasati, spezzatini, cacciagione. Da provare anche con formaggi stagionati. Vino da meditazione.		
<b>Formati</b>	0.75 L		

