



*Anna Spinato*

## **Malanotte Del Piave** **DOCG Raboso Superiore**

**Zona di produzione:** Grave del fiume Piave, Veneto

**Uve:** 100% Raboso

**Suolo:** Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale ad ottobre

**Vinificazione:** Parte delle uve vengono messe ad essiccare in apposite stanze a temperatura ed umidità controllata e vinificate circa dopo 4 mesi. Contemporaneamente le restanti uve vengono vinificate con pressatura soffice, il mosto fermentato in cisterne di acciaio con rimontaggi frequenti. I vini vengono infine uniti in un'unica massa (20% raboso passito e 80% raboso secco) che viene messa in botti di rovere da 20 ettolitri per un minimo di 24 mesi

**Dati analitici:** Alcol 13,5% - Zuccheri residui 7,8 g/lit - Acidità totale 7,4 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rubino intenso con tenui riflessi granati

**Profumo:** Sentori di marasca e sottobosco, frutta appassita con fichi ed uva sultanina

**Sapore:** Suntuoso, sapido, caldo e con tannini poderosi ben contrastati dalle note alcoliche. Retrogusto lungo ed estremamente piacevole

**Abbinamenti:** Ravioli d'ossobuco, cremolada e la sua salsa, selvaggina al forno, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C

