

CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



PIAVE MALANOTTE DOCG

“Malanotte”, nome di un suggestivo borgo medioevale a Tezze di Piave, distingue una delle espressioni del Raboso del Piave / “Malanotte” is a charming medieval hamlet in Tezze di Piave which gives its name to this, one of the most distinctive versions of Raboso del Piave.

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

Zona di origine - Town of production: Campo di Pietra

Vitigno - Variety: Raboso Piave

Forma di allevamento - Training system: Guyot

Periodo di Vendemmia - Harvest period: Inizio Novembre - Early November

Resa q.li uva per ha - Yield per hectare: 80 quintali - 8000 Kg

Vinificazione - Fermentation: 20 giorni in acciaio con sosta sulle bucce. 20 days in stainless steel vats, partly in contact with the skins.

Affinamento - Aging: 24 mesi in botti di rovere grandi con una parte di vino proveniente da uve appassite e 12 mesi in bottiglia - 24 months in large oak casks with a part of the wine coming from rack dried grapes and 12 months in the bottle

Alcool - Alcohol content: 13% Vol.

Acidità totale - Total acidity: 6,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL QUALITIES

Colore - Colour: Rosso rubino intenso tendente al granato.
Ruby red with garnet red highlights.

Bouquet: Ricordi di marasca, mora, ciliegia e mirtillo.
Recalls of marasca cherry, black berry, cherry and blueberry.

Sapore - Flavour: Austero, sapido e caratteristico.
Austere, sapid and characteristic.

Temperatura di servizio - Serving temperature: 18-20 °C

Formati disponibili - Sizes available: Classic 0,75 L