

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Raboso



18°/20°



750ml



15%

%ALC



7,1g/lit



7,9g/lit

Terreno

terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave.

Sistema di allevamento

Guyot

Vendemmia

Manuale in Ottobre. Vengono prima raccolti i grappoli migliori che saranno messi ad appassire. Successivamente si procede alla seconda raccolta delle restanti uve.

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.

AWARDS



Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.spinato.it

Aspetto

Vino rosso.

Colore rubino intenso con riflessi granati. ●

Profumo

Intenso profumo di visciola sotto spirito, circondata da note balsamiche: un po' di menta e un po' di eucalipto.

Seguono poi note di caffè tostato, cacao e un po' di speziato.

Sapore

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

Abbinamento

Vino da meditazione. Ravioli d'ossobuco, cremolada e la sua salsa, selvaggina al forno, formaggi stagionati.