



# *Malanotte Del Piave*

## *Scheda Tecnica*



BONOTTO DELLE TEZZE



### **Vitigno:**

100% Raboso del Piave

---

### **Denominazione:**

Malanotte del Piave – Denominazione di origine Controllata

---

### **Dati analitici - Annata 2013:**

Vendemmia: 10 novembre 2013

% Appassimento: 18 (15 – 30)

Imbottigliamento: 10 maggio 2015

Alcool: 14,3% vol

Total dryness: 41,8

Acidità totale: 6,80 g/l

PH: 3,36

Residuo dolce: 7,2 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche:**

È caratterizzato da un bouquet di marasche, more e mirtilli con sentori di balsa e spezie che richiamano la liquirizia e il cocco.

---

### **Temperatura di servizio:**

Va servito a 20°C in ampi calici che devono essere fatti roteare di tanto in tanto per sprigionare il bouquet del vino.