



# *Malanotte Del Piave*

## *Scheda Tecnica*



BONOTTO DELLE TEZZE



### **Vitigno:**

100% Raboso del Piave

---

### **Denominazione:**

Malanotte del Piave – Denominazione di origine Controllata

---

### **Dati analitici - Annata 2008:**

Vendemmia: 17 novembre 2008

% Appassimento: 18 (15 – 30)

Imbottigliamento: 23 giugno 2011

Alcool: 14,3% vol

Total dryness: 39,6

Acidità totale: 6,80 g/l

PH: 3,34

Residuo dolce: 5,9 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche:**

E' caratterizzato da un bouquet di marasche, more e mirilli 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.