

# Malbech

*Inusuale questo vino rosso da vitigno tipico del territorio Mottense. Sapido e di buon corpo, armonico, con finale asciutto. Da abbinare a salumi, carni in umido e alla griglia.*

## **.DENOMINAZIONE**

IGT Veneto Orientale

## **.FORMATO DISPONIBILE**

0,75 l

## **.UVE**

[Malbech](#)

## **.VIGNETO**

Zona: Motta di Livenza - provincia Treviso - regione Veneto

Altitudine: 9 m s.l.m.

Terreno: di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

Esposizione: est/ovest

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro

Età delle vigne: 22 anni

## **.VINIFICAZIONE**

La vinificazione è avvenuta in acciaio, con macerazione a temperatura controllata di 26°-30°C, per circa 15 giorni. Completata la fermentazione alcolica, il vino è stato trasferito in un altro vaso in acciaio, per la successiva fermentazione malolattica. Quattordici mesi, ancora in acciaio, hanno preceduto l'imbottigliamento.

## **.NOTE DEGUSTATIVE**

*Colore:* rosso rubino impenetrabile.

**Profumo:** una spiccata amarena, quasi invadente. Eppoi una fragolina selvatica. Ma di ciò non ci si deve meravigliare se si è avuta esperienza di assaggio dell'uva Malbech. Avvolge armoniosa una nota dolce.

**Sapore:** ritornano le percezioni fruttate colte al naso. Si percepisce una astringenza perfetta sicuramente per l'equilibrio con l'acidità. Un vino caldo, di corpo, piacevole e sicuramente abbinabile a carni rosse data la tannicità persistente. Finale asciutto.

## **.GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol.

## **.TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18-20°C

## **.ACCOSTAMENTI**

Un vino perfetto in abbinamento a carni rosse. Bene anche con risotti con carni e funghi, salumi, carni in umido, intingoli stufati e griglia di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione (a maturità).

