

Malbech Linea Impronta del Fondatore

UVE:	Malbech
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale lagunare, argilloso-calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.200 - 5.300 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	5/7 anni

SCHEDA TECNICA

L'uva viene raccolta nella seconda metà di settembre. La macerazione a contatto con le bucce, ad una temperatura di 28° C, dura circa 10 giorni, con frequenti rimontaggi del cappello. Terminata la malolattica, parte del vino viene posta in barriques di rovere francese per essere assemblata, dopo l'affinamento, al resto della massa posto in recipienti di acciaio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, ha profumo ampio e persistente, con sentori di frutti a bacca rossa su uno sfondo delicatamente speziato. Al palato è morbido, armonico, con tannini docili e maturi ed un finale di piacevole freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con sughi di carne saporiti, carne rossa alla griglia ed arrostiti di pollame nobile.

Malbech Linea Impronta del Fondatore



Santa Margherita