

## MALANOTTE DOCG "Rechsteiner Riserve"



<b>UVE:</b>	Raboso Piave
<b>DENOMINAZIONE:</b>	D.O.C.G.
<b>ANNATA:</b>	2012
<b>AREA DI PRODUZIONE:</b>	Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo
<b>CARATTERISTICHE DEL TERRENO:</b>	Argilloso
<b>SISTEMA ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz (3.500 piante/ha)
<b>RACCOLTA:</b>	Metà Ottobre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Lunga macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica in grandi botti di rovere. Il 30% dell'uva ha subito un appassimento di 11 settimane su graticci
<b>MATURAZIONE:</b>	36 mesi in botte di rovere, 4 mesi in bottiglia
<b>DESCRIZIONE VINO:</b>	
<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso con riflessi violacei
<b>Profumo:</b>	caratteristico di sottobosco, dove predominano la marasca, la mora ed il mirtillo, arricchiti da note speziate di liquirizia e cacao
<b>Sapore:</b>	austero e sapido con una tannicità elevata ma morbida

### DATI ANALITICI:

Alcolicità:	13,5%Vol
Acidità totale:	5,70 Gr/Lt
Glucosio e Fruttosio:	0,50 Gr/Lt

<b>CIBI CONSIGLIATI:</b>	formaggi stagionati e carni, in particolare selvaggina, cacciagione, arrostiti, carne rossa alla griglia
--------------------------	--

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il Malanotte prende il nome dall'antico borgo medievale Malanotte, nel Trevigiano. Qui, nel '600, vi si trasferirono i Malanotte nobile famiglia di mercanti trentini ricordati per il notevole impulso che diedero alla vitivinivoltura locale. Il Malanotte – unica DOCG del Piave - è un intenso vino a base di uve Raboso, vitigno autoctono noto già ai tempi dei romani.

Grazie al progresso ed alla tecnologia che oggi giorno intervengono nella lavorazione del vino è stato possibile smorzare leggermente il carattere selvaggio, arrivando così a una nuova epoca di riscoperta.

### Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

Via Frassenè 2, 31046 Piavon di Oderzo (TV) – Italia  
www.rechsteiner.it - e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it  
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155