

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Casa Baccichetto

Malanotte Docg

Malanotte Docg



CASA BACCICHETTO

Proprietà	Famiglia Baccichetto
Inizio attività	2011
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	150.000



MALANOTTE DOCG

Vino rosso

Codice 57925

Annata s.a.
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Piave
Vitigni Raboso

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Raboso 100%

Vinificazione Il 15% delle uve viene destinato a un periodo di appassimento. Fermentazione in botti aperte con follature delicatissime per circa 30 giorni.

Abbinamento Vino che non teme il tempo ma evolve con esso. Nei primi anni ben si presta a portate come guancetta di maiale brasata o a carni lardellate. Con l'affinamento in bottiglia si sposerà a brasati e selvaggina, oltre che a momenti meditativi.

Olfatto Nota caratteristica della marasca.

Gusto Al palato è grintoso e tipico, con retrogusto che conferma l'aspetto olfattivo. Ottima persistenza. Vino schietto, sincero.

Affinamento Affinamento di almeno 24 mesi in tonneaux di rovere francese e 24 mesi in botti di cemento, per poi riposare in bottiglia per altri sei mesi circa.

Vendemmia Manuale

Grado alcolico 15,50 %

Temperatura di servizio 18°C