



**PIZZOLATO**  
VINO BIOLOGICO

## “IL BARBAROSSA” MALANOTTE DEL PIAVE DOCG

VINO BIOLOGICO & VEGAN CERTIFICATO

Uve Raboso Piave - A Nord della provincia di Treviso



### NOTE DELL'ENOLOGO:

In rosso classica per circa il 70%, mentre il rimanente delle uve (attorno al 30%) viene fatta appassire per circa 90 gg. Il vino assemblato riposa per circa 24 mesi in botti di rovere e barriques, seguiti da un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia. Il MALANOTTE DOCG deve essere commercializzato dopo almeno 36 mesi a partire dal 1° Novembre dell'annata di vendemmia.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 14% vol.

*Residuo Zuccherino:* attorno ai 6 gr/lit.

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino tendente al granato.

Sentore di marasca e ciliegia, armonizzato dall'affinamento nel legno. Ricorda il cacao e i frutti di bosco.

Vino intenso, pieno e corposo con un'adeguata acidità che richiama alla memoria la tipicità dell'uva Raboso da cui deriva.

### NOTE DEL SOMMELIER:

*Temperatura di servizio:* da servire a 16°C-18°C.

*Abbinamenti:* adatto ai piatti succulenti. Ottimo vino da meditazione, da provare con il cioccolato. Ideale per offrire un'esperienza unica ai vostri commensali.

### FORMATI:

750 ml | 1.5 lt.



La Cantina Pizzolato SRL

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166  
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com