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:

La In rosso classica per il 70%, mentre il 30% delle uve viene fatta appassire su cassette di legno per circa 90 gg. Il vino assemblato riposa per circa 24 mesi in botti di rovere e barrique; seguiti da un affinamento di 6 mesi in bottiglia. Il MALANOTTE DOCG deve essere commercializzato dopo almeno 36 mesi di affinamento a partire dal 1° Novembre dall'annata di vendemmia.

## NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 13.5% vol.
*Residuo Zuccherino:* attorno ai 6 gr/lt.
*Acidità Totale:* attorno ai 6.5 gr/lt.
*So2:* attorno ai 60 mg/lt.

## 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.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

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