

Malbech Impronta del Fondatore Lison Pramaggiore DOC

UVE:	Malbech
ZONA DI PRODUZIONE:	Comune di Portogruaro
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso-calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.200 - 5.300 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
GRADO ALCOLICO:	14,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	5/7 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

L'uva, raccolta a piena maturazione fenolica e aromatica, viene pigiadirasata e il mosto è sottoposto a fermentazione con macerazione sulle bucce condotta per 10 giorni a una temperatura di 26-28 °C, con frequenti rimontaggi del cappello. Terminata la malolattica, parte del vino viene posta per circa dieci mesi in barriques di rovere francese per venire poi assemblata alla parte sino a quel momento affinata in acciaio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino profondo con lievi sfumature violacee, ha un profumo di grande intensità, con sentori prevalenti di frutti a bacca rossa accompagnati da note balsamiche e richiami speziati (pepe). Al palato dimostra una ricca personalità per struttura e tannini, che regalano freschezza e tonicità al lungo finale aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale l'abbinamento con primi piatti con sughi di carne saporiti, carne rossa alla griglia ed arrosti di pollame nobile. Interessante su formaggi di media stagionatura.

Malbech Impronta del Fondatore



Santa Margherita