



MALBECH VENETO

Indicazione Geografica Tipica

WEINTYP: Stiller Rotwein

REBSORTE: Malbech 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

REBERZIEHUNG: Sylvoz

VINIFIKATION: Rotweinbereitung der Malbech-Trauben. Die Gärung erfolgt auf den eigenen Schalen in Edelstahltanks in einem Zeitraum von 8-10 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 24-26 °C mithilfe von ausgewählten Hefen. Nach dem Abstechen ruht der Wein in Stahltanks, bis er in Flaschen abgefüllt wird.

CHARAKTERISIERUNG: Glänzend rote Farbe. Intensiver, weiniger Duft mit angenehm fruchtigen Noten, die an Waldfrüchte erinnern. Voller Geschmack, großartige Persönlichkeit, die dem aromatischen Abgang Frische und Kraft schenkt.

GENUSSEMPFEHLUNG: Als Jungwein passt er perfekt zu Wurstwaren und weißen Fleischsorten vom Kleinvieh. In der Alterung eignet er sich zu traditionellen Braten.

ALKOHOLGEHALT: 13.0% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C

LAGERUNG: 2/3 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6,12

FORMAT (CL): 75