



## MALBECH

**Zona vinicola:** Pramaggiore

**Vitigno:** Malbech

**Vigneto:** Belfiore

**Terreno:** argilloso calcareo

**Densità di impianto:** 4200 piante per ha doppio capovolto

**Epoca di vendemmia:** fine settembre / primi ottobre

**Vinificazione:** tradizionale macerazione delle bucce per 10 giorni, temperatura controllata a 24-27° c. in vasche di acciaio, fermentazione malolattica svolta.

**Affinamento:** 6 mesi in vasche di acciaio sui propri lieviti e 3 mesi in bottiglia

**Gradazione:** 13,0°

**Acidità totale:** 5,3

**Colore:** rosso rubino brillante con riflessi violacei

**Profumo:** vinoso, caratteristico e fruttato, ricorda la frutta rossa piccola, in particolare il lampone

**Sapore:** asciutto, pieno, con persistente retrogusto morbido

**Accostamenti con i cibi:** è indicato specialmente con salumi, formaggi di media stagionatura, primi piatti appetitosi, carni in genere.

Servire a 18°C stappando la bottiglia qualche ora prima.



**BORGIO STAJNBECH** di Adriana Marinatto Valent  
Via Belfiore, 109 - 30020 Pramaggiore - Venezia - Italia  
Tel. +39 0421 799929 - Fax. +39 0421 203427 [www.borgostajnbech.com](http://www.borgostajnbech.com)