



MALBECH IGT

Zona vinicola: Pramaggiore

Vitigno: Malbec

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% vol.

Acidità totale: 5 g/l

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.