

I TIPICI



AI GALLI

MALBECH VENETO

Indicazione Geografica Tipica



TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

UVE: Malbec 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Malbec. La fermentazione avviene a contatto con le proprie bucce in serbatoi di acciaio per un periodo di 8-10 giorni, alla temperatura controllata di 24-26 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati. Dopo la svinatura il vino riposa in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso brillante. Profumo vinoso intenso, con piacevoli note fruttate che richiamano i frutti di bosco. Gusto pieno, di grande personalità, che regala freschezza e tonicità al piacevole finale aromatico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Da giovane si abbina ottimamente ai salumi ed alle carni bianche di cortile e, con l'invecchiamento, agli arrostiti della tradizione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6, 12

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA



GL
VETRO
UVAG

CAPSULA



C/PVC
PVC

TAPPO



FOR
SUGHERO

RACCOLTA DIFFERENZIATA
(Verifica le disposizioni del tuo comune)

ORGANICO

AI GALLI