



FAMIGLIA
BORON

Malbech



UVE:	100% Malbech
DENOMINAZIONE:	IGP Veneto
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÁ VITIGNO:	3200 piante per ettaro.
RENDIMENTO MEDIO:	130 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre.
VINIFICAZIONE:	in tini di acciaio inox, la macerazione sulle bucce a temperatura controllata di 26-30°C per circa 15 giorni. Dopo che la fermentazione alcolica è stata completata, il vino viene travasato in altri tini di acciaio inox, per la fermentazione malolattica.
INVECCHIAMENTO:	6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
ZUCCHERI RESIDUI:	5.10 g/l
ACIDITÁ TOTALE:	5.00 g/l
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE:	Rosso con riflessi violacei, rubino intenso.
PROFUMO:	Vinoso, caratteristico e fruttato, ricorda la frutta a bacca rossa in particolare il lampone.
GUSTO:	Secco, pieno, con retrogusto persistente e morbido.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Ottimo con salumi di mezza età, formaggi, appetitosi primi piatti, carni.