

MALBECH GLI ACERI



IN VIGNA

Il Malbech è un vitigno che trova nel nostro territorio le condizioni ideali per esprimere al meglio le sue potenzialità di grande persistenza e piacevole frutto.

IN CANTINA

Lo vinifichiamo in purezza per esaltarne le caratteristiche e renderlo esclusivo. La macerazione si protrae per 15-20 giorni; fermentazione alcolica in acciaio.

Il Malbech affina per 12 mesi in barrique e per 6 mesi in botte, dove si arricchisce di profumi speziati e rende i tannini più morbidi e nobili. Riposa per almeno altri 6 mesi in bottiglia, acquisendo grande armonia.

IN DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosso rubino con nobili riflessi granati.

Al naso spiccano netti ed intensi i sentori fruttati, accompagnati da note di tabacco e di spezia.

In bocca è aristocratico ed elegante, di perfetta armonia.

PLUS

Vino storico aziendale, pluripremiato; fin dal suo esordio ha ottenuto riconoscimenti importanti. Da sempre riferimento per questo vitigno.

ABBINAMENTI

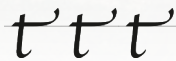
Accompagna in modo incomparabile il rombo al forno e in modo superbo piatti di carni rosse, pollame nobile e cacciagione.

Degustare a 18 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Quattro Grappoli
nella Guida Bibenda



Tre Viti
nella Guida Vitae



90 punti
nella Guida
I Vini di Veronelli



3 Rosoni
nella Guida Vinetia

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
- 13,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 100 mg/l (-33% limite di legge)
- Zuccheri: 0 gr/l
- Acidità: 5,8
- PH: 3,49
- Bottiglie Prodotte annue: 20 000