

Da uve provenienti dai territori della provincia di Treviso ed è frutto della ricerca di un bere armonico e versatile diventato ormai l'immagine del Nostro modo di "fare vino".



SCHEDA TECNICA

Colore

Rubino intenso e brillante.

Profumo

Al naso, regala un'intensa esplosione di frutti neri maturi, ciliegie e note sottili di spezie.

Sapore

In bocca, è avvolgente, con tannini morbidi e una sorprendente freschezza. Il sorso stupisce per equilibrio e finezza.

Tipologia produttiva

Iniziale macerazione a freddo del pigiato, poi lenta fermentazione alcolica e malolattica, segue l'affinamento in inox.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol. Acidità totale: 5g/L

Anidride solforosa totale: 90 mg/L Residuo zuccherino: 4 g/L

Vigneti

Raccolto nei vigneti limitrofi a Noventa di Piave. Età media dei vigneti 5 anni, densità superiore ai 4000 ceppi ettaro, sistema di allevamento tipo Sylvoz.

Gestione del vigneto

Elevata cura manuale del vigneto da parte del nostro personale specializzato.

Terreni

Suolo argilloso-calcareo, talvolta anche sassoso. Predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso-sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare. I terreni argilloso-calcarei donano notoriamente vini di estrema qualità e finezza.

Vendemmia

Nella seconda quindicina di settembre.

Uvaggio

Malbech.

Capacità evolutiva

Pronto al consumo ha buone capacità di evoluzione anche oltre i 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Un vino perfetto in abbinamento a carni rosse. Bene anche con risotti con carni e funghi, salumi, carni in umido, intingoli stufati e griglia di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di a 14-16°C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Malbech Igt Trevenezie

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630

Our winemaking process has been inspired by the search for an harmonious and versatile drink from grapes from the territories of Treviso.



DATA SHEET

Color

Intense and brilliant ruby.

Nose

The nose offers an intense explosion of ripe black fruits, cherries and subtle spicy notes.

Taste

In the mouth, it is enveloping, with soft tannins and a surprising freshness. The mouthfeel amazes for balance and finesse.

Method of production

Initial cold maceration of the crushed grapes, then slow alcoholic and malolactic fermentation, followed by stainless steel refining.

Technical data

Alcohol 12,50% Vol. Total acidity: 5g/L
Total sulphury dioxide: 90 mg/L Residual sugar: 4 g/L

Vineyards

Harvested in the vineyards surrounding Noventa di Piave. Average age of the vines 5 years, density over 4000 vines per hectare, Sylvoz type system.

Vineyards management

High manual care of the vineyard by our specialized staff.

Terrain

Clay-calcareous soil, sometimes also stony. Predominant is the presence of Caranto, silty-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone. The calcareous clay soils give wines of extreme quality and finesse.

Harvest

In the second half of September.

Grape

Malbech.

Evolutionary capacity

Ready to be consumed, it has good capacity of evolution even after 3 years from the harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

A perfect wine to pair with red meat. Also good with risotto, mushrooms, salami, stewed meats, stewed sauces and grilled white and red meat, noble poultry and game.

How to serve

To be served at 14-16°C.

How to list on wine menu

Lucepiana - Malbech Igt Trevenezie

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630