

MALANOTTE

Einzelweinberg

Trauben: Raboso

Der Malanotte del Piave wird mit Raboso Trauben erzeugt, der die bekannteste autochthone Weinrebe des Piavegebiets ist. Zu den Charakteristiken, die den großen langlebigen Weinen eigen sind, wie Farbe Tannine und Säuregehalt, gesellen sich kräftige Aromen nach Brombeeren und Kirschen. Die Nähe des Weinbergs zum Meer und zu den Dolomiten, seine dichte Bepflanzung und der tonreiche Boden verleihen dem Wein robusten Körper und natürliche Harmonie.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Malanotte del Piave DOCG.

TRAUBENSORTEN: 100% Raboso Piave.

ZUR GESCHICHTE: der Raboso, eine autochthone Rebsorte dunkelblauer Trauben, seit uralten Zeiten im Gebiet um Treviso beheimatet, wird im östlichen Veneto seit etwa 3000 Jahren angebaut. Der Name Raboso leitet sich vom Adjectiv "rabioso" ab, einem dialektalen Ausdruck d.h. wütend für eine noch etwas unreife, säuerliche Frucht. In der Vergangenheit war es bei der Geburt eines Kindes eine Flasche Raboso hergestellt in diesem Jahr bis zu dessen Hochzeit aufzubewahren. Malanotte war der Familienname einer adeligen und venezianischen Familie, die die Erzeugung diesen Wein aufwerten könnte.

ANBAUGEBIET: Weinberg Terre Nobili, in Fossalta di Piave, 10 km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine ideale Voraussetzung für das Reifen der Trauben bieten.

DICHTE UND ART: 5.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2007.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende October, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma aufweisen. Wenn die Trauben die richtige Reife erreicht haben, werden sie sorgfältig verlesen.

WEINBEREITUNG: ein Teil der Trauben wird trocken gelagert, Abbeeren, Auspressen und anschließend Einmaischen der Trauben. Sie verbleiben in besonderen Weinbereitem bei kontrollierter Temperatur und häufigem Umpumpen. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlwannen. Der Wein reift etwa 36 Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen und weitere 18 Monate in Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: intensive rubinrote Farbe mit granatfarbenen Reflexen. Das volle, reiche Bouquet erinnert an Brombeer und Kirschenmarmelade, flüssige Schokolade und Tabak. Kräftiges Aroma, trocken und herb im Geschmack, mit leichtem Säuregehalt. Ausgezeichnete Extrakte, beträchtlicher Alkoholgehalt.

SERVIERTEMPERATUR: 15-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Wildgerichten (Hase, Fasan, Perlhuhn gebeizt oder in Pfeffersoße), zu gegrilltem Fleisch, zu reifem Käse.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 50 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 20-25 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 15-17,5 % vol. (abhängig vom Jahrgang).

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 86x316.

GEWICHT VON FLASCHE UND HOLZKISTE Kg (Vollgut): 1,65 Kg/Fl, 12,70 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO HOLZKISTE: 6.

HOLZKISTE UND FLASCHEN PRO PALETTE: 15x5 Kartons, d.h. 75 Kartons pro Palette, d.h. 450 Flaschen.

GRÖSSE DER HOLZKISTE mm (L x B x H): 560x340x130.

