



**Malbec**  
**Marca Trevigiana I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (Tv)

Maturazione: primi di ottobre

Allevamento: cordone libero

Densità viti: 5000 piante/ettaro

Terreno: argilloso, con presenza di caranto.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 11,80 – 12,20 % vol.

Descrizione: colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Profumo elegante, con sentori di piccoli frutti maturi, in particolare il lampone, in bocca è pieno, morbido, avvolgente e di buona struttura.

Abbinamenti: si abbina bene ai salumi, agli arrostiti di carni bianche (soprattutto di maiale) e formaggi di media stagionatura. Servire a 16-18°C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.