

GELSAIA

Piave Malanotte D.O.C.G.

Annata: 2009

Nome derivante da Gelso, pianta che all'inizio del secolo scorso nel Trevigiano veniva utilizzata come tutore o sostegno della vite. Raboso del Piave realizzato, fin dall'annata 1997, con l'appassimento di una parte delle uve e preso a modello per regolamentare la nascente tipologia "Malanotte", compiendo così il primo passo per portare il Raboso Piave all'ambizioso obiettivo dell'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, che costituirebbe la prima Docg trevigiana a bacca rossa ed una delle poche presenti nel Veneto.

VENDEMMIA:	3 novembre 2009 (parte di quest'uva è stata messa ad appassire in fruttajo)
VITIGNO:	Raboso Piave
ZONA DI PRODUZIONE:	Tezze di Piave (TV)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave.
TECNICA DI PRODUZIONE:	Il 20% delle uve è stato appassito in fruttajo per 35 giorni
CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:	Il vino viene affinato in legno nuovo e usato (barriques e tonneaux) per 12 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO:	27 luglio 2011 e sosta in cantina per altri 16 mesi
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rubino intenso e fitto, con incipienti riflessi granati, molto consistente. Profumi stratificati, si concedono un po' per volta: suadenti sensazioni di ciliegie in confettura, prugna, sottobosco, cioccolato fondente e rabarbaro. Impatto gustativo di marcata freschezza, denota vigoria e trama tannica di tutto rispetto. Lunga persistenza fruttata.
GRADAZIONE ALCOLICA:	14% VOL
ACIDITÀ:	6,8 per mille
ESTRATTO SECCO TOTALE:	34 g/l

