PIZZOLATO
ORGANIC WINE

“IL BARBAROSSA”
MALANOTTE DEL PIAVE DOCG

ANNATA: 2020
UVE: Raboso Piave
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

In rosso classica per l’82% delle uve, mentre il restante 18% viene fatta appassire su cassette di legno per circa 60 gg. Il vino assemblato riposa per circa 24 mesi in botti di rovere e barrique; seguiti da un affinamento di 6 mesi in bottiglia. Il MALANOTTE DOCG deve essere commercializzato dopo almeno 36 mesi di affinamento a partire dal 1° Novembre dell’annata di vendemmia.

ABV: 13,5% vol
Residuo zuccherino: attorno ai 4 g/l
Acidità totale: attorno ai 6 g/l
SO_2: attorno ai 60 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

Abbinamenti: adatto ai piatti succulenti, ad esempio con carni rosse e selvaggina. Ideale per offrire un’esperienza unica ai vostri commensali. Vino longevo. Ottimo da meditazione.

Piatto della tradizione: stracotto.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino tendente al granato.

Olfatto: vino dai profumi molto eleganti e complessi che sprigionano sentori di marasca e ciliegia. Ricorda il cacao e i frutti di bosco. I profumi approfondiscono poi anche sentori speziati di pepe, liquirizia.

Gusto: vino intenso, pieno e corposo con un’adeguata acidità che richiama alla memoria la tipicità dell’uva Raboso da cui deriva.

CURIOSITÀ:

Questo vino è dedicato al suo autore, Settimo, che è appunto ritratto nell’etichetta. Istintivi e schietti, conversano sinceri consapevoli che il biologico è il moderno che si rifà alla secolare esperienza contadina veneta. Uno spirito forte quello di Settimo, amante della terra che lo ha generato e dalla quale nasce un frutto ricco di esperienza e di tempo, il Malanotte del Piave DOCG. In nome di fantasia “Il Barbarossa” deriva dalla tradizionale barba rossa degli uomini di famiglia.

FORMATI:
750 ml | 1,5 l

PESO DELLA BOTTIGLIA:
730 g | 830 g

LA CANTINA PIZZOLATO SRL - Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV)
T.+39 0422928166 – **E.** welcome@lacantinapizzolato.com – **W.** www.lacantinapizzolato.com
P.IVA E C.F: 04696960261

PIZZOLATO
ORGANIC WINE

"IL BARBAROSSA"
MALANOTTE DEL PIAVE DOCG

VINTAGE: 2020
GRAPES: Raboso Piave
PRODUCTION AREA: Veneto

SIZES AVAILABLE:
750 ml | 1,5 l

BOTTLE WEIGHT:
730 g | 830 g

VINIFICATION:

Classic red wine is made from 82% of the grapes, while the remaining 18% is dried on wooden crates for about 60 days. The assembled wine rests for about 24 months in oak barrels and barriques, followed by 6 months of ageing in bottles. MALANOTTE DOCG must be marketed after at least 36 months of ageing, starting from 1 November of the vintage year.

ABV: 13,5% vol
Residual sugar: around 4 g/l
Total acidity: around 6 g/l
SO_2: around 60 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 16°C - 18°C

Food pairing: suitable for succulent dishes, for examples red meat and game. Ideal for offering a unique experience to your diners. Long-lived wine. An excellent meditation wine

A traditional recipe: "stracotto".

TASTING:

Look: ruby red colour tending towards garnet.

Smell: wine with very elegant and complex aromas releasing hints of morello cherry and cherry. Reminiscent of cocoa and berries. The aromas also deepen into spicy hints of pepper and liquorice.

Taste: intense, full-bodied wine with adequate acidity that recalls the typicality of the Raboso grape from which it derives.

CURIOSITY:

This wine is dedicated to its author, Settimo, who is precisely portrayed on the label. Instinctive and frank, they converse sincerely in the knowledge that organic is the modern day that draws on the centuries-old Veneto farming experience. A strong spirit that of Settimo, a lover of the land that gave birth to him and from which is born a fruit rich in experience and time, the Malanotte del Piave DOCG. The fancy name 'Il Barbarossa' derives from the traditional red beard of the family men.

LA CANTINA PIZZOLATO SRL - Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV)
T.+39 0422928166 – **E.** welcome@lacantinapizzolato.com – **W.** www.lacantinapizzolato.com
P.IVA E C.F: 04696960261