



## FAMIGLIA BORON

### Malbec



<b>UVE:</b>	100% Malbec
<b>DENOMINAZIONE:</b>	IGP Veneto
<b>PROVENIENZA:</b>	Annone Veneto
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz
<b>DENSITÀ VITIGNO:</b>	3200 piante per ettaro.
<b>RENDIMENTO MEDIO:</b>	130 uva Q.li/Ha.
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	Fine settembre.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	in tini di acciaio inox, la macerazione sulle bucce a temperatura controllata di 26-30°C per circa 15 giorni. Dopo che la fermentazione alcolica è stata completata, il vino viene travasato in altri tini di acciaio inox, per la fermentazione malolattica.
<b>INVECCHIAMENTO:</b>	6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	12.00 % vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	16 – 18°C
<b>ZUCCHERI RESIDUI:</b>	5.10 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	5.00 g/l
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>COLORE:</b>	Rosso con riflessi violacei, rubino intenso.
<b>PROFUMO:</b>	Vinoso, caratteristico e fruttato, ricorda la frutta a bacca rossa in particolare il lampone.
<b>GUSTO:</b>	Secco, pieno, con retrogusto persistente e morbido.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI:</b>	Ottimo con salumi di mezza età, formaggi, appetitosi primi piatti, carni.