

## **GELSAIA**

D.O.C.G. PIAVE MALANOTTE

Raboso Piave realizzato fin dall'annata 1997 con l'appassimento di una parte delle uve. Precursore della DOCG Piave Malanotte, la prima DOCG trevigiana da vitigno a bacca rossa. Il suo nome deriva da gelso, pianta che all'inizio del secolo scorso nel Trevigiano veniva utilizzata come tutore o sostegno della vite. Di colore rubino intenso e fitto, si esprime con profumi stratificati di marasca, prugna e frutta appassita come datteri, fichi e uva sultanina.

---

### **VENDEMMIA**

Fine ottobre

### **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 15% delle uve è stato appassito in fruttajo fino a metà dicembre (il disciplinare prevede da un minimo del 15% ad un massimo del 30%)

### **AFFINAMENTO**

Il vino viene affinato in legno nuovo e usato (barriques) per almeno 12 mesi

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

15 % vol.

### **FORMATI DISPONIBILI**

0,75 lt – 1,5 lt

### **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.

