



VENETO IGT FUMARON

Colore	Rosso rubino con lampi scarlatti.
Aroma	Aprire con immediati ricordi del frutto di bosco e di rovo, rosso e nero, e concludere con una elegante speziatura dolce di cannella e vaniglia.
Gusto	Il palato è invitato ad una esperienza seducente: un attacco imperioso di frutta prelude ad un tannino vellutato, che si conclude nell'abbraccio alcolico di un finale morbido e assai prolungato.
Note	Un vitigno inusuale coltivato in regime biologico, capace di suscitare curiosità e interesse.
Abbinamenti	Fronteggia egregiamente carni importanti alla griglia, selvatici e financo certi brasati.
Appunti dell'enologo	La fermentazione avviene a temperatura controllata con un lungo contatto con le bucce che favorisce la potente estrazione di colore. La trasformazione malolattica impone un ulteriore cifra di morbidezza e armonia.
Storia	Il Malbec deriva dall'omonimo vitigno di origine francese. Si ritiene che il suo arrivo in Italia risalga al XVIII-XIX secolo e che abbia trovato nella regione Veneto, soprattutto nei territori di Treviso, Venezia e Pordenone, un perfetto microclima per la sua coltivazione.
Area di produzione	Veneto.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

Merlot, Malbec.

AFFINAMENTO

Acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

LO SAPEVI CHE?

Malbec è il vitigno più diffuso e coltivato in alcuni paesi del Nuovo Mondo, in particolare in Argentina.