

CAMPO CRÈ

MALBECH

Vino rosso Malbech IGT Marca Trevigiana

° 12,5 % Vol

° 15 °C



Malbech (clone Argentina)



Ponte di Piave, via Calderba e via Salute (retro cantina)



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione in post fioritura. Cimatura minima.



Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 7 giorni. Selezione delle pressature.



Vino di spiccata personalità dal colore rosso rubino vivo. Profumo fruttato e speziato. Di gusto gradevolmente tannico e giustamente amabile.



Da accostare a salumi in genere, carni bianche di cortile e maiale della tradizione veneta! Bene dunque per accompagnare tutto il pasto.