DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Notti di Luna Piena

Malanotte del Piave DOCG
Azienda Ca' di Rajo

Région : Vénétie, Italie.

Appellation : Malanotte del Piave DOCG.

Domaine : Azienda Ca'di Rajo.

Cépages : 100% Raboso Piave

Millésime : 2013

À déguster jusqu'en : 2031

Robe : cerise noire, brillante, reflets grenat.

Nez : intense, entêtant, sur des arômes de clafoutis aux cerises noires, framboise, amande écrasée, vanille, tabac, suie, poivre noir et une pointe de cacao amer.

Bouche : riche et ample, avec une structure tannique considérable mais au grain très fin, et une acidité rafraîchissante, bien enrobée par l'élevage et quelques années de repos nécessaire en bouteille. Le toucher de bouche est très souple, d'une belle harmonie, sur des saveurs de cerises bien mûres, de vanille, cannelle et amande fraîche dans une longue finale racée.

Conclusion : un vin de grand caractère, qui a eu l'élevage et le temps nécessaire pour s'assagir !

Service : carafer et servir à 16°C. Risotto al radicchio rosso di Treviso, goulasch, gibier en sauce.

L'étiquette représente une légende locale, qui veut que le diable descende à Rai les ""nuits de pleine lune"", posant un pied sur l'ancienne tour et l'autre sur le clocher de l'église voisine.

Cette cuvée haut de gamme de Ca' di Rajo porte l'appellation Malanotte del Piave DOCG, toute jeune puisqu'elle a été entérinée seulement à partir du millésime 2011.

Tout vin de cette appellation doit être vieilli pendant trois ans avant d'être mis en vente, et au moins 15% (mais pas plus de 30%) des raisins utilisés pour produire le vin doivent être soumis à l'appassimento - le processus de séchage des raisins pour concentrer leurs niveaux de sucre. Le cépage local Raboso Piave donne en effet des vins uniques d'une grande personnalité qui ont besoin d'un certain élevage et temps de repos pour exprimer leur caractère avec plus d'élégance et de finesse.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90693 75 2013 **Prix membre :** 29.70

Prix catalogue : 33.00