



## *MALANOTTE DEL PIAVE DOCG "BRUMANERA"*

BRUMANERA MALANOTTE DEL PIAVE DOCG è un eccellente vino rosso austero e di carattere, da molti considerato un egregio rappresentatore del territorio in tutta la sua magnificenza e tipicità.

Brumanera offre a chi lo degusta la possibilità di riconoscere la genuinità di un territorio vocato e ritrovare in esso la spontaneità e la passione della sua gente dedita da lunghissimo tempo alla viticoltura e volenterosa di esprimere la sua riconoscenza ad essa attraverso la magistrale arte enologica.

Un affinamento in legno di questo nobile vino fa da sfondo a una equilibrata armonia fra l'acidità tipica del Raboso Piave e il suo lieve

**Vitigno:** Raboso Piave

**Zona di produzione:** Dai vigneti della Tenuta San Giorgio, coltivati nelle "Grave di Papadopoli" e attraversati dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, quindi ghiaiosi e ciottolosi, e rivelano caratteristiche di ottima fertilità e di naturale abbondanza di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica ideale per le vigne, i cui sinuosi filari che si espandono a perdita d'occhio sono incorniciati dalle fronde rigogliose di salici e ginepri.

**Vendemmia:** La raccolta manuale avviene nel pieno rispetto dell'uva e coincide con la sua piena maturazione zuccherina. Varia di anno in anno in funzione dello andamento stagionale ma generalmente coincide con la seconda metà di Ottobre

**Vinificazione :** Le uve si vendemmiano a mano in due epoche differenti per ottenere un primo prodotto da sottoporre ad appassimento sui graticci, e un secondo da destinare alla tradizionale vinificazione in acciaio con lunghe macerazioni e rimontaggi. Entrambi i vini al termine della fermentazione alcolica e dopo alcuni travasi vengono affinati per almeno 24 mesi sia su botti grandi che in barriques di rovere. Dopo la maturazione in legno questi due vini magistralmente assemblati riposano per una lunga sosta in bottiglia dove BRUMANERA completa la sua maturazione e trova tutto il suo carattere e tipicità.

**Alcool:** 14 %vol

**Zuccheri:** 6 g/Lt

**Caratteristiche organolettiche:** Vino rosso rubino intenso con riflessi violacei, con l'invecchiamento acquista una elegante tonalità granata. Gentile ma allo stesso tempo di carattere, all'olfatto esalta note di frutta rossa matura, marasca, amarena e confettura, profumi che uniti ai nobili sentori speziati e di vaniglia, conferiti dall'invecchiamento in rovere, creano un ventaglio di aromi squisitamente intrigante. La sua piacevole tannicità maturata con l'affinamento in legno e la sua freschezza tipica del Raboso Piave sono in perfetta sintonia con la soave dolcezza data dal Raboso passito, componente importante e non trascurabile che lo rende un vino austero, sapido, persistente e piacevolmente armonico.

**Abbinamenti:** Da servire su ampi calici per catturare tutti i suoi profumi BRUMANERA esalta le sue caratteristiche in abbinamento con piatti importanti a base di carni rosse alla griglia o alla brace e cacciagione. E' consigliato con i formaggi stagionati e i salumi, ma si esprime benissimo anche da solo, quale compagno di meditazione.  
Temperatura di servizio consigliata: 16 - 18° C



**Tenuta San Giorgio S.r.l. Società Agricola**  
Via Piave, 11 - 31052 Maserada sul Piave (TV) - Veneto - Italia  
Tel. +39 0422 743135 - Fax. +39 0422 743721  
[www.tenutasangiorgio.com](http://www.tenutasangiorgio.com) - email: [staff@tenutasangiorgio.com](mailto:staff@tenutasangiorgio.com)