

# Malbech

Come un vino giovane il tannino lascia un sapore leggermente pungente e piacevole. Ideale con carni rosse, arrostiti.  
As a young wine the tannin leaves a slightly pungent and yet pleasant flavour. Ideal with red meat, roasts.



**Denominazione:** I.G.T. Tre Venezie

**Allevamento:** Guyot

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**Vendemmia:** terza decade di settembre

**Vinificazione:** l'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa una settimana, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

## NOTE SENSORIALI

**Colore:** rosso brillante, con lievi riflessi violacei.

**Profumo:** ampio, elegante, con sensazioni di mora, mirtillo e ribes, armonicamente sposate con delicatissime note speziate.

**Gusto:** morbido, non troppo strutturato, con tannini dolci a trama fitta, acidità in equilibrio con richiami di aromi di frutti di bosco.

**Abbinamenti:** carni rosse, arrostiti.

**Servire a:** 18-20° C

**Appellation:** I.G.T. Tre Venezie

**Training system:** Guyot

**Pest management:** integrated pest control with controlled environmental impact

**Harvest time:** third week of September

**Vinification:** the grapes are gently destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats. Frequent pumping over is carried out, for a period of about a week, to extract the colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

**Ageing:** at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

## SENSORY NOTES

**Colour:** bright red, with light purple hues.

**Aroma:** ample, elegant, with sensations of blackberry, blueberry and currant, harmoniously combined with delicate spicy notes.

**Taste:** soft, not too structured, with sweet tannins and dense texture, acidity in balance with hints reminiscent of berries aromas.

**Pairings:** red meat, roasts.

**Serving temperature:** 18-20° C



BACCICHETTO  
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenicco (UD)  
T. +39 0431 58208 [www.vini-umbertobaccichetto.it](http://www.vini-umbertobaccichetto.it) [info@vini-umbertobaccichetto.it](mailto:info@vini-umbertobaccichetto.it)