

Piave Malanotte o Malanotte del Piave DOCG

Approvato DOCG con
DM 22.12.2010

Zona di produzione:
province di Treviso e Venezia.

Composizione ampelografica:
Raboso del Piave min. 70%
Raboso Veronese max 30%
Altri vitigni autorizzati max 5%.

Tipologie:
Piave Malanotte

Nella preparazione del vino devono essere utilizzate uve delle varietà Raboso Piave e/o Raboso veronese sottoposte ad appassimento per un minimo del 15% ad un massimo del 30%.

Il periodo di invecchiamento è di almeno trentasei mesi di cui almeno dodici in botte e quattro in bottiglia a decorrere dal primo novembre dell'anno della vendemmia.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)