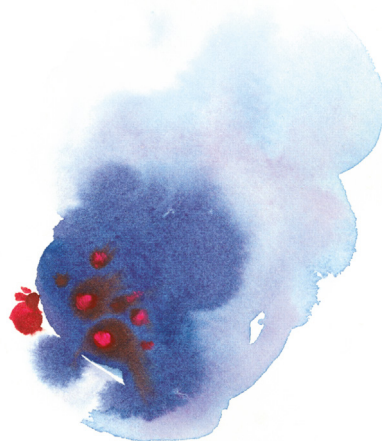




### L'illustrazione The Illustration



Leggermente pungente come i tratti di un terreno giovane, risalta per la sua brillantezza e i suoi riflessi violacei, richiamando sensazioni di mora, mirtillo e ribes. Come un vino giovane, il Malbech ha un gusto morbido, con tannini dolci a trama fitta e un'acidità che trova il suo equilibrio negli aromi di frutti di bosco. Ideale con carni rosse e arrosto.

*With the slight tanginess of young soil, it stands out for its brightness and violet highlights, recalling sensations of blackberries, blueberries and currants. As a young wine, Malbech has a smooth taste, with sweet, close-knit tannins and an acidity counterbalanced by the wild berry aromas. Ideal with red meats and roasts.*

Scopri gli altri vini del mondo Aria  
Discover the other wines of the "Aria" world  
**Cabernet Franc • Chardonnay • Pinot Bianco**  
**Pinot Grigio • Moscato Giallo • Prosecco Frizzante**

# B&F

## BERTO & FIORELLA

BACCICHETTO

## Malbech

○ Aria

### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** I.G.T Trevenezie

**Varietà d'uva:** Malbech

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Metodi di difesa:** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

**Epoca di vendemmia:** Seconda, 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 termocondizionati.

### 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, arrosti.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

### DATA SHEET

**Denomination:** I.G.T Trevenezie

**Grape variety:** Malbech

**Training system:** Sylvoz

**Pest management:** Integrated pest control with controlled environmental impact.

**Harvest time:** Second and third ten days of September.

**Vinification:** The grapes are delicately 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 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 vats for three 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 berry aromas.

### PAIRINGS

Red meat, roasts.

### SERVING TEMPERATURE

18-20° C