



## Il Malanotte del Piave tanto raro quanto sconosciuto



Un vino tanto raro quanto sconosciuto che prende il nome da Borgo Malanotte, borgo medievale sito in Tezze di Piave (TV), cuore della produzione di questo vino. La zona di produzione inizia dove il fiume Piave si apre nella pianura trevigiana e confina con la laguna di Venezia.

Negli anni '50 i produttori della zona prendono coscienza delle peculiarità del prodotto e delle sue potenzialità e si riuniscono in un consorzio finalizzato alla tutela e alla gestione dei vini di qualità della zona. Nel 1971 il vino "Malanotte" è conosciuto dai consumatori come tipologia Raboso Piave Malanotte all'interno della denominazione DOC Piave, ed è considerato uno dei vini di maggior pregio qualitativo, le cui bottiglie sono state apprezzate per la prima volta all'inizio degli anni '80

Per disciplinare questo vino deve essere prodotto con una percentuale compresa tra il 15% e il 30% di uve appassite vinificate dopo l'8 dicembre dell'anno di raccolta. La messa in commercio può avvenire solo dopo almeno 3 anni di riposo in cantina, di cui almeno 12 mesi di permanenza in botte.

Rese bassissime, sia in vigna che in appassimento, con conseguente concentrazione elevata nel bicchiere sono i segreti del successo di questo vino misterioso e quasi introvabile.

Nel 2010 il «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave», ha ottenuto dal Ministero il riconoscimento della Denominazione geografica controllata e garantita per l'omonimo vino.

Alcuni produttori del Malanotte del Piave Docg qui