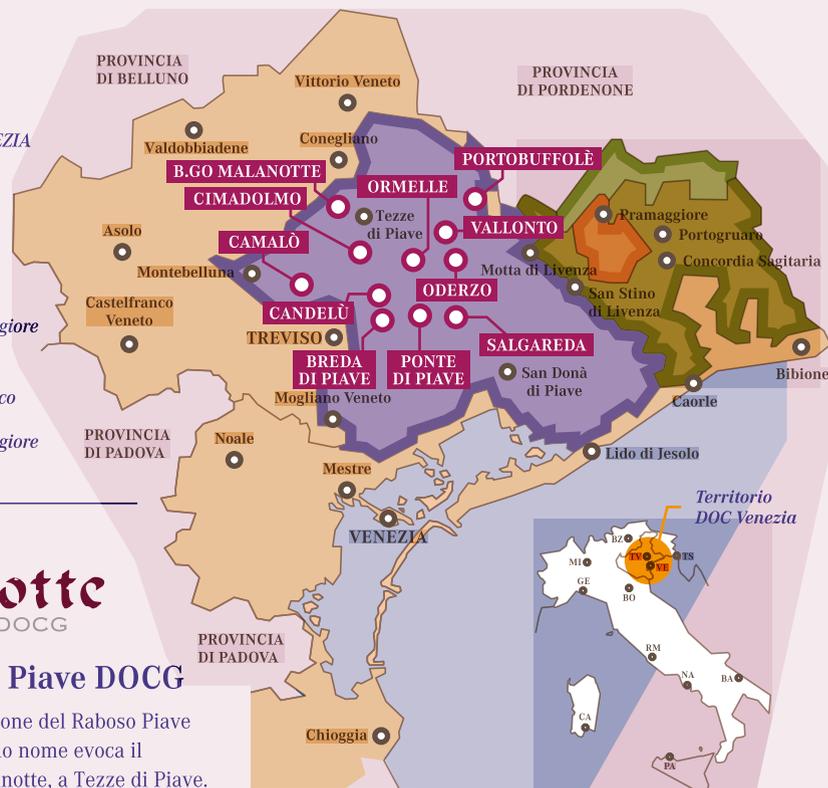


Legenda:

-  Territorio Province di **TREVISO** e **VENEZIA**
-  **DOCG Malanotte del Piave**
DOC Piave
DOC Venezia
-  **DOCG Lison**
DOC Lison-Pramaggiore
DOC Venezia
-  **DOCG Lison Classico**
DOC Lison
DOC Lison-Pramaggiore
DOC Venezia



Malanotte
DEL PIAVE DOCG

Malanotte del Piave DOCG

È la massima espressione del Raboso Piave e del territorio ed il suo nome evoca il medievale Borgo Malanotte, a Tezze di Piave.

Qui il vino "rabioso" è stato domato con l'unione di una parte dello stesso in appassimento, dando vita ad un vino che presenta rotondità ed eleganze interessanti, con corredi di profumi di frutta, in particolare ciliegie marasche già in confettura ed aromi speziati.



D.O.C. PIAVE

Raboso del Piave DOC

Vino di grande interesse qualitativo, ma di difficile gestione in cantina, per una forza acida non facilmente domabile. Al naso sprigiona note fruttate di ribes ed amarene, profumi di sottobosco e spezie (noce moscata, cannella e pepe), un ricordo floreale di viola e rosa recisa.

Manzoni Bianco DOC Piave

Il vino deriva da un'intuizione del prof. Manzoni ed è il frutto di un incrocio genetico tra il Riesling Renano ed il Pinot Bianco. Al naso risaltano le note di frutta esotica (ananas e papaya), pesca, melone bianco ed erbe aromatiche su un fondo minerale. È un vino di corpo che si accompagna a piatti importanti.

Progettorealizzato
con il contributo di



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO

MALANOTTE D'ESTATE

Per informazioni:

cell. +39 328 2387520

info@malanottedestate.tv

www.malanottedestate.tv

 [malanottedestate](https://www.facebook.com/malanottedestate)

Concept and Art direction: s'PAULI n'COLODESIGN



**MALANOTTE
D'ESTATE**

ECCELLENZE DEL PIAVE

info@malanottedestate.tv



PRO LOCO

**Andar per mostre
di eccellenze e prodotti tipici
nelle terre del Piave.
Grandi eventi, da conoscere,
vivere e degustare.**

dal 22 aprile al 27 ottobre 2024



PRO LOCO



Andar per mostre di eccellenze e prodotti tipici nelle terre del Piave. Grandi eventi, da conoscere, vivere e degustare.

Candelù
di Maserada sul Piave
**47^a MOSTRA
DEI VINI DEL PIAVE**
22 aprile - 5 maggio 2024

Gruppo Sportivo & Culturale Candelù
www.gscandelu.it / mostradeivinicandelu@libero.it
f Gruppo Sportivo Culturale GSC Candelù

Camalò di Povegliano
**48^a MOSTRA
DEI VINI TRIVENETI**
25 aprile - 12 maggio 2024

Pro Loco Camalò / Cell. 338.7897373
prolococamalo@gmail.com / www.prolococamalo.it
f proloco.camalo

Breda di Piave
TRA I CALICI A BREDA
15 - 16 giugno 2024

Pro Loco Breda di Piave
prolocobreda@libero.it / f Pro Loco Breda di Piave

Ponte di Piave
CALICI IN FESTA
22 giugno 2024

Pro Loco Ponte di Piave / Cell. 339.7608002 /
prolocopontedipiave@tiscali.it / f prolocopontedipiave

Oderzo
RABOSO IN PIAZZA GRANDE
13 luglio 2024

Consorzio Pro Loco Opitergino Mottense
Cell. 335.7547927

Vallonto
54^a MOSTRA DEL VINO
19 luglio - 5 agosto 2024

Pro Loco Vallonto
Cell. 348.0335451/349.5539017
www.prolocovallonto.it

Ormelle
NOTTE DI VINO
20 luglio 2024

Pro Loco Ormelle
www.prolocoormelle.it / f Pro Loco Ormelle

Cimadolmo
EVENTO di VINO
27 luglio 2024

Pro Loco Cimadolmo / info@prolococimadolmo.it
prolococimadolmo@gmail.it / f proloco.cimadolmo

Salgareda
SENTIERI DI VINO
2 agosto 2024

Pro Loco Salgareda / Cell. 333.7297673
prolocosalgareda@libero.it / www.prolocosalgareda.it
f ProLocoSalgareda

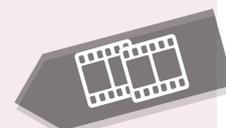
Portobuffolè
**24^a RASSEGNA DEI VINI
TRA PIAVE E LIVENZA**
13 - 27 ottobre 2024

Consorzio Pro Loco Opitergino Mottense
Cell. 335.7547927 / f Pro Loco Portobuffolè

J

CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO



Evento esclusivo, venerdì 26 luglio, ore 20.30

CINEMA IN BELLUSSERA

Serata di degustazione e cinema
in collaborazione con
Radici Venete APS e Ca' di Rajo.
Degustazione di vini del territorio e proiezione
del film "Il Leone di Vetro" (2014).



Ca' di Rajo, Rai di San Polo di Piave (TV).
Info e prenotazioni: 328 2387520 -
info@malanottedestate.tv



PASSEGGIARE NELLA NATURA



Immergiti nella natura
del territorio dei Vini
del Piave grazie alle nostre
escursioni naturalistiche.

PORTOBUFFOLÈ
Domenica 27 ottobre 2024
ore 9.30

È previsto un contributo per la partecipazione di 5,00 €.
La prenotazione è obbligatoria scrivendo a 328 2387520 o a info@malanottedestate.tv