



Raboso I.G.T.



Vitigni: raboso 100%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: fine ottobre/primi novembre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva. Macerazione in acciaio per 20 giorni con delestage quotidiani. La fermentazione malolattica si sviluppa e si completa nelle botti in rovere durante la primavera/estate successiva alla vendemmia

Colore: rosso rubino carico con riflessi granati.

Profumo: fruttato con note evidenti di marasca e mora selvatica, ha profumi floreali che ricordano la violetta

Sapore: buon corpo, evidente l'acidità tipica del vitigno, sapido, pepato, giusta tannicità, asciutto

Abbinamenti: ottimo con pietanze forti e generose di sapori, come arrostiti, grigliate e piatti caratteristici delle campagne venete

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.