



Raboso D.O.C. Piave



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 30 giorni con delestage quotidiani. La fermentazione malolattica si sviluppa e si completa in barriques e botti di rovere nella primavera successiva alla vendemmia

Maturazione e affinamento: Il nostro raboso viene affinato per i primi 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e barriques di rovere francese, per i restanti 12 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino carico con riflessi granati.

Profumo: splendido bouquet ampio e pieno che ricorda le violette di campo ed anche marcatamente il profumo di marasca

Sapore: secco, austero, sapido, lievemente acidulo, pienamente appagante

Abbinamenti: ottimo con la cacciagione di pelo e di piuma, le carni rosse, le grigliate ed i formaggi molto invecchiati

Temperatura di servizio: 18-22 °C

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

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.