



Raboso I.G.T. Veneto



Denominazione

Raboso I.G.T. Veneto

Vitigno

100% Raboso

Provenienza

vigneti nella campagna trevigiana, circondati dal Fiume Sile e Piave.

Vinificazione

uve sane e selezionate. Macerazione di 15 giorni in tini d'acciaio. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in botti di rovere da 1000 litri o tini di acciaio dove completa la fermentazione malolattica (dopo una prima fase di travaso. Il vino viene poi filtrato e travasato prima di essere imbottigliato.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata alla temperatura di 10-12°C.

Colore

rosso rubino intenso con riflessi violacei e lucenti.

Profumo

intento, caratteristico, delicato ed evoluto, con una leggera sfumatura di frutti di bosco.

Sapore

equilibrato, secco, sapido, pieno e armonico, con sfumature di lampone, giustamente tannico, buona acidità e alcol, buon sapore persistente, da bersi giovane.

Gradazione alcolica

11,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

ottimo con piatti di carne, arrostiti e grigliati, selvaggina bollita, pollame, oca in umido, maiale. Ottimo con l'anguilla in umido.

Confezione

bottiglie bordolose reali da 75 cl. scatole da 6.

