

# RABOSO

IGT VENETO



**UVE:** Raboso

**AREA DI PRODUZIONE:** San Biagio di Callalta

**TERRENO:** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**RACCOLTA:** Prima metà di ottobre

**VINIFICAZIONE:** L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata e lasciata fermentare insieme alle bucce, per almeno 10 – 15 giorni, con lieviti selezionati e a temperatura controllata. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, le bucce vengono pressate e il vino viene stoccato in barrique, fino al momento dell'imbottigliamento.

**COLORE:** Rosso intenso

**PROFUMI:** Profumo di marasche sotto spirito, liquirizia e cioccolato

**GUSTO:** Equilibrato morbido e persistente

**SERVIZIO:** 18-20°C in ampi calici per favorire l'ossigenazione ed esaltarne il profumo

**GRAPE:** Raboso

**PRODUCTION ZONE:** San Biagio di Callalta (Treviso)

**SOIL TYPE:** Clay soil

**VINE TRAINING SYSTEM:** Sylvoz

**HARVEST PERIOD:** First half of October

**VINIFICATION:** The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and left to macerate with skins for at least 10-15 days, with selected yeasts and at a controlled temperature. After fermentation, skins are pressed and the wine settles in oak wine barrels, where it remains until bottling.

**APPEARANCE:** Intense red color

**NOSE:** Marasca cherry flavour, liquorice and chocolate notes

**PALATE:** Soft and persistent, well-balanced

**SERVING TEMPERATURE AND SUGGESTIONS:** 18-20°C, in wide glasses that promote oxygenation to emphasize the aroma

# WINE PREMIUM TOP\*\*\*\*\*

colore / color



profumi / scents

