

RABOSO

IGT VENETO



UVE: Raboso Veronese

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 serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.

COLORE: Rosso intenso

PROFUMI: Frutti rossi, in particolare il lampone e la ciliegia

GUSTO: Ritroviamo i sentori del sottobosco, di ciliegia e amarena

SERVIZIO: 16-18°C in ampi calici per favorire l'ossigenazione ed esaltarne il profumo

GRAPE: Raboso Veronese

PRODUCTION ZONE: San Biagio di Callalta

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 concrete tanks, where it remains on the lees until bottling.

APPEARANCE: Intense red color

NOSE: Red fruits, particularly cherry and raspberry

PALATE: Undergrowth scents, black cherry and cherry

SERVING TEMPERATURE AND SUGGESTIONS: 16-18°C, in wide glasses that promote oxygenation to emphasize the aroma

colore / color



profumi / scents

