



RABOSO PIAVE

INDICACIÓN GEOGRÁFICA TÍPICA

Vino Tinto

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Grave del río Piave.

VIÑEDO:

Raboso 100%.

COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Terrenos abiertos y aireados compuestos en gran parte de piedras calcáreas del Grave, traídos por las sucesivas inundaciones del río Piave.

VIÑEDO, SISTEMA DE CULTIVO Y PRINCIPALES INTERVENCIONES EN EL MISMO:

Guyot con podas invernales rigurosas a las cuales siguen exámenes precisos en verde para controlar la producción y el aparato foliar. Defensa antiparasitaria que actúa según precepto de la lucha integrada.

VENDIMIA:

Manual a mediados de Octubre.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío de la uva durante 4 días. Fermentación entorno a 12 días a una temperatura controlada con un temperatura máxima de 28°C, en acero inoxidable. Maduración en acero inoxidable.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 18°

TEMPERATURA PARA SERVIR: 18/20°

DATOS ORGANOLÉPTICOS:



COLOR: No es el vivaz niño pero el elegante jovencito, vivo es su color rojo que tiende al violeta sobre los bordes de vuestro cáliz.



AROMA: Tiene un perfume a guindas y violetas con una levísima nota herbácea.



GUSTO: Lleno de cuerpo, no muy tánico, sin embargo con un propio equilibrio, es suave con ligeros matices a especias para nada pesados pero presentes.

ACOMPAÑAMIENTO:

Albóndigas de carne.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Botella: Bordolese Elite 600g UVAG.

Peso: Cajas de 12 botellas. Peso bruto: 16,622kg. Peso neto: 9kg.

Composición E-pal 80 x 120: 60 cajas de 12 botellas (12 cajas por superficie).

