



## RABOSO PIAVE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



### Rotweine

#### ANBAUGEBIET:

Piave (Treviso- Venedig).

#### REBSORTE:

100% Raboso

#### BODEN:

Loose und durchlüftete Böden weitgehend aus Kalkstein des Grave, die das Hochwasser des Flusses Piave gebracht hat.

#### WEINBERGE, ART DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND HAUPTKULTUR:

Guyot mit strengen Winterschnitten und eindeutige Maßnahmen in grün für die Kontrolle der Produktion und des Blattapparates. Schädlingsbekämpfungsmittel nach dem Diktat des integrierten Pflanzenschutzes umgesetzt.

#### WEINLESE:

Manuale da metà ottobre.

#### WEINHERSTELLUNG:

Kaltmazeration der Trauben für 4 Tage. Fermentation von ca. 12 Tage bei geregelter Temperatur mit einem Spitzenwert von 28° C, in Edelstahl. Reifung in Edelstahl.

#### KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 18°

#### SERVIERTEMPERATUR: 18/20°

#### EMPFINDUNGEN:



**FARBE:** Es ist kein lebendiger Junge, sondern ein eleganter junger Mann, seine rote Farbe ist lebhaft, die bis violett an den Rändern des Glases neigt.



**GERUCH:** Es hat Aromen von schwarzen Kirschen und Veilchen mit einer leichten krautigen Note.



**GESCHMACK:** Körperreich, nicht zu tanninhaltig, er hat seinen eigenen Gleichgewicht, er ist weich, mit würzigen Nuancen, die anwesend aber nicht schwer sind.

#### ZUORDNUNG:

Faschierte Laibchen.

#### ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

**Flasche:** Bordolese Elite 600g UVAG.

**Gewicht:** Kartons von 12 Flaschen. Bruttogewicht 16,622 Kg. Nettogewicht 9 Kg.

**Bildung E-pal size 80 x 120:** 60 Kartons von 12 Flaschen (12 Kartons jedes Niveau).