



*Anna Spinato*



## **Raboso** IGT Marca Trevigiana

**Zona di produzione:** Grave del fiume Piave, Veneto

**Uve:** 100% Raboso

**Suolo:** Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale a metà ottobre

**Vinificazione:** Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox

**Dati analitici:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 4,2 g/lit - Acidità totale 6 g/lit

### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Rosso vivace che tende al viola sui bordi del calice

**Profumo:** Note di visciole e violetta con un lieve sentore erbaceo

**Sapore:** Pieno di corpo, giustamente tannico. Morbido con delle lievi nuances speziate

**Abbinamenti:** Polpette di carne

**Temperatura di servizio:** 18°/20° C