



Anna Spinato



Rubioso

Ruboso Passito 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

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale ad ottobre

Vinificazione: I grappoli raccolti vengono riposti su delle cassette di legno in ambienti aerati e climatizzati. Seguono frequenti controlli per eliminare gli acini che possono essere veicolo di muffe dannose. Dopo circa 4 mesi avviene una pressatura soffice e la macerazione a freddo dell'uva. Segue la fase di fermentazione che si prolunga per circa 12 giorni la temperatura controllata. La maturazione avviene in acciaio inox

Dati analitici: Alcol 14% - Zuccheri residui 75 g/lit - Acidità totale 7,4 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso carico

Profumo: Ricorda confettura di visciole e mirtilli sotto spirito, spezie aromatiche

Sapore: Caldo e di corpo. Al palato ricorda marmellata di more, amarena e note di cacao

Abbinamenti: Ideale in accompagnamento a pezzetti di cioccolato fondente (75%) o con dolci a base di cioccolato

Temperatura di servizio: 14°/16° C