RABOSO
IGT Marca Trevigiana

Anna Spinato
Azienda Vinicola Winery

100% Raboso

18°/20°

750ml

12,5%

4,2g/lt

6,1g/lt

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

Sistema d'allevamento
Guyot o Bellussera.

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. Maturazione in botti di acciaio o cemento per dieci mesi.

Colore
Vino rosso fermo
Rosso vivace che tende al viola sui bordi del calice

Profumi
Note di ciliegia e viola con un leggero profumi erbaceo. Arrivano poi sentori di spezie e tabacco

Sapore
Al sorso un forte tannino e una bella freschezza

Abbinamento
"Fegato alla veneziana" con cipolle

AWARDS

Annuario dei migliori vini
Luca Maroni

Anna Spinato Azienda Vinicola
Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.spinato.it