

RABOSO DOC



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Raboso



18°/20°



750ml



12,5%

%ALC



4,2g/lit



6,1g/lit

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



Anna Spinato Azienda Vinicola

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