EMO

Raboso del Piave Doc

Vitigno : Raboso Piave

Denominazione : Raboso del Piave Doc

Vigneto : Allevamento a sylvoz. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza.

Colore : Rosso rubino intenso con riflessi granati

Sensazioni olfattive : Profumi complessi, speziati, di frutta rossa matura e delicate note boisè.

Sapore : Sapido, leggermente tannico e acidulo.

Abbinamenti : Consigliato con carni rosse, selvaggina e cacciagione oppure con formaggi importanti.

Vinificazione : Le uve vengono raccolte verso fine Ottobre/inizio Novembre, dopo un leggero appassimento in pianta. Svolge una macerazione di circa 20 giorni in vasche d'acciao. Il vino viene poi affinato in legno per circa 30 mesi.

Gradazione alcolica : 13,5% Vol

Estratto secco netto : 33 g/L

Acidità : 7,2 g/L

Temperatura di servizio : 18 °C

Formato : Bottiglie da 750 ml

Confezioni : Scatole da 6 bottiglie coricate

Az. Agr. Villa Valonte di Battaglini Andrea Massimo
Via Basalghelle, 10 - Vallonto di Fontanelle TV
C.F. BTTNRM92E16M089A - P. IVA: 04772770261

Web: www.villavalonte.it
Email: info@villavalonte.it
Tel: +39 346 1068106