



Rossi Classici
Raboso
Igt Marca Trevigiana



Uve: 100% Raboso.

Terreno e vigneti: terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

Vendemmia: realizzata a mano a fine ottobre.

Vinificazione e affinamento: verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale/ parte zuccherina/ maturità fenolica, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e pigiate in cantina. Segue la fermentazione del mosto a contatto con le bucce in tini di acciaio inox, per una durata di 7 giorni a temperatura controllata (28°C). Dopo la svinatura, il vino riposa in contenitori di acciaio inox fino al raggiungimento della fermentazione malolattica (8-10 mesi circa). Infine completa l'affinamento in bottiglia per almeno 6-12 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

Capacità di evoluzione: raggiunge l'apice dell'evoluzione circa al 5° anno di invecchiamento.

Note di degustazione: il colore di questo straordinario vino autoctono può definirsi vivace, presenta infatti un colore rosso che tende al viola sui bordi del calice. Ha profumi di visciole e violetta di campo con leggerissima, ma gradevole nota erbacea. Il sapore è pieno, vino rosso di gran carattere, per niente troppo tannico, ma molto deciso.

Gradazione alcolica: 13% vol.