

Caratteristiche Tecniche

Area di produzione	Veneto, Nord-Est, Italia
Composizione varietale	100% Raboso
Potenziale invecchiamento	5-7 anni
pH	3,49
Acidità Totale	7,55 g/L
Acidità Volatile	0,24 g/L
Gradazione	12,01°
Estratto secco	30,1 g/L
Zuccheri	14,8 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con il prolungato invecchiamento, profumi vinosi, intensi, tipici, di sapore secco, austero, sapido, giustamente tannico, con una sua tipica freschezza.

Questo vino è consigliato in abbinamento con formaggi stagionati, carni rosse alla brace e salumi stagionati.

Vinificazione

Le uve prodotte esclusivamente nell'azienda agricola di famiglia provengono da terreni di tipo argilloso di medio impasto con frammenti conchiliari da impianti di tipo Sylvoz.

Le uve raccolte la terza settimana d'ottobre subiscono una diraspatura poi vengono poste a fermentare in serbatoi d'acciaio inox per circa due settimane a temperatura controllata, raggiunta la gradazione alcolica ottimale il vino viene separato dalle vinacce esauste, pressato dolcemente, filtrato e riposto in cantina fino al momento dell'imbottigliamento.

