



VINO DA TAVOLA



COLLOCAZIONE DEL VIGNETO:

Regione Veneto, provincia di Treviso e Venezia

LOCATION OF THE VINEYARD:

Regione Veneto, provinces of Treviso and Venice

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

Pianeggiante profondo, alluvionale e argilloso

POSITION AND TYPE OF SOIL:

Level land, alluvional plain, clay and calcareous soil

VARIETA' DI UVA: Raboso Piave

GRAPE VARIETY: Raboso Piave

CURE NELLA PREPARAZIONE: Vinificazione in Rosso con Macerazione lunga con completamento di appassimento

TREATMENT DURING WINE-MAKING: Red vinification, long time maceration and final grapes drying

Tenore alcool/Alcohol content: 13%

INVECCHIAMENTO:

Botte di Rovere Francese 12 mesi, in bottiglia almeno 12 mesi

AGEING:

French oak wood barrel for 12 months, minimum 12 months in the bottle

TIPO DI BOTTIGLIA:

Bordolese Golia B 75cl TS VA

BOTTLE TYPE:

Bordolese Golia B 75cl TS VA

IMBALLO: Cartoni da 2/3/4/6/12 bottiglie

PACKING: Cases composed of 2/3/4/6/12 bottles

ESAME DEGUSTATIVO/TASTING ANALYSIS

COLORE: Rosso Amaranzo

COLOUR: Reddish Purple

PROFUMO:

Floreale viola, genzianella, sambuco, fruttato lampone, ciliegia acida, ribes rosso, confettura frutta rossa, speziato chiodi di garofano, leggermente cuoio

BOUQUET:

Floral violet, gentian, elder, fruity, raspberry, cherry, red currant, berries jam, spicy clove

SAPORE: Pieno, sapido con acidità spiccata, moderamente alcolico

TASTE: Full-flavoured, strong sourness

ABBINAMENTI: Adatto a carni di manzo e maiale, formaggi erborinati e sapori decisi

MATCHES WITH: This wine combines very well with beef and pork, excellent with herby cheeses and important, rich, potent flavours

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ambiente

SERVING TEMPERATURE: Room temperature