



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 alluvionale argilloso calcareo

POSITION AND TYPE OF SOIL: Level land, alluvial plain, clay, calcareous soil

VARIETA' DI UVA: Raboso Piave

GRAPE VARIETY: Raboso Piave

CURE NELLA PREPARAZIONE:

Vinificazione in rosso lunga con salasso

TREATMENT DURING WINE-MAKING:

Long time red vinification with racking off

Tenore alcool/Alcohol content: 12%

INVECCHIAMENTO:

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

AGEING:

French oak barrel for 20 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 Granato

COLOUR: Ruby red

PROFUMO:

Confettura di mirtillo, mora, marzapane. Speziato, chiodi di garofano pepe
Sentori terziari marcati, caffè cioccolata cuoio

BOUQUET:

Blueberry jam, blackberry, marzipan. Spicy clove, pepper.
Strong tertiary aromas, coffee and chocolate

SAPORE:

Intenso pieno, tannico elegante, acido sapido, leggermente alcolico

TASTE:

full-flavoured, elegant tannic, acid flavour, slightly alcoholic

ABBINAMENTI: Ideale con carni rosse, grigliate e formaggi stagionati

MATCHES WITH: It is ideal with roasted and grilled meat dishes as well as strong cheeses

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ambiente

SERVING TEMPERATURE: room temperature