



RABOSO VENETO IGT 2016



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:

18 mesi in botte innovativa Clayver in Gres

AGEING:

18 months in innovative Clayver in Gres barrel

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: Note di marasca e bacche rosse

BOUQUET: Blueberry jam, blackberry, marzipan

SAPORE: Intenso pieno, tannico elegante, acido sapido

TASTE: Full-flavoured, elegant tannic, acid flavour, slightly alcoholic

ABBINAMENTI: ottimo con selvaggina, carni rosse, grigliate e formaggi stagionati

MATCHES WITH: excellent with game, red meats, grilled and aged cheese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ambiente

SERVING TEMPERATURE: room temperature