

Azienda Agricola Vianello Fortunato



MATURO

RABOSO PIAVE DOC

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO:

Regione Veneto, provincia di Treviso e Venezia

LOCATION OF THE VINEYARD:

Regione Veneto, province 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: 13,5%

INVECCHIAMENTO: 18 mesi botti Clayver

AGEING: 18 months Clayver barrels

TIPO DI BOTTIGLIA: Bordolese 75cl

BOTTLE TYPE: Bordolese 75cl

IMBALLO: Cartone 6 bottiglie

PACKING: Case of 6 bottles

ESAME DEGUSTATIVO/TASTING ANALYSIS

COLORE: Rosso con riflessi Granati

COLOUR: Ruby red with garnet reflections

PROFUMO: Ricorda i frutti di bosco e marasca

BOUQUET: Reminiscent of berries and Marasca cherries

SAPORE: Pieno e corposo

TASTE: Full-bodied

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

VINO BIOLOGICO



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA