



## *Raboso Marca Trevigiana*

### *J.G.T.*

Vino di ottimo corpo, aspro e tannico da giovane, adatto all'invecchiamento. Lasciato maturare per almeno 3 anni nel corso dei quali acquista un bel colore rosso rubino carico, con riflessi granati, un bouquet ampio e pieno che ricorda le violette di campo, ma anche marcatamente il profumo di marasca e la mora selvatica. Ha un sapore secco, austero, sapido, piuttosto acidulo, caratteristico.

Col passare degli anni acquista in nobiltà. Il Raboso Piave è uno splendido vino per le grandi grigliate autunno-invernali, per le carni di maiale, per la selvaggina di pelo. Va servito in bicchieri importanti alla temperatura di 18-20 gradi.

#### **SCHEDA TECNICA**

##### **Zona di produzione**

Marca trevigiana

##### **Vitigno**

Raboso Piave 100%

##### **Forma di allevamento**

Silvoz 1,40x2,80

##### **Vendemmia**

Metà ottobre

##### **Resa**

180 q.li/ha

##### **Tecnologia adottata**

Raccolta a mano in cassa, vinificazione in rosso 8-10 giorni vari travasi

##### **Affinamento**

180 giorni in acciaio e bottiglia

#### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

##### **Alcohol**

12 % vol

##### **Acidità totale**

8,50 g/l

##### **Residuo zucch.**

15‰

##### **Estratto secco**

47 g/l

#### **CONSERVAZIONE E TEMPERATURA**

##### **Conservazione**

in un luogo fresco e asciutto  
bottiglie verticali

##### **Temperatura**

13°C

#### **CONFEZIONE**

Bottiglie da 0,5 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 - Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - [info@antoniofacchin.com](mailto:info@antoniofacchin.com) - [www.antoniofacchin.com](http://www.antoniofacchin.com)