



## **Raboso**

### **Marca Trevigiana IGT**

12% vol.

Vino autoctono di ottimo corpo, di 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. Vino vivace, morbido, rotondo, leggermente acidulo, piacevolmente tannico. 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.

#### **SCHEDA TECNICA**

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Raboso Piave 100%
Vendemmia:	Metà ottobre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in rosso per 6-8 giorni, vari travasi
Affinamento:	180 giorni in acciaio e bottiglia
Forma di Allevamento:	Sylvoz 1,40x2,80
Resa per HA:	180 q.

#### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Residuo Zuccherino:	8,5 g/l
Acidità Totale:	8,50 g/l
Estratto secco:	47 g/l

#### **CONFEZIONE**

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie