



Raboso Secco
Marca Trevigiana I.G.T.

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (Tv)

Maturazione: fine ottobre

Allevamento: Guyot, G.D.C., Cordone Libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 15-20 giorni a temperatura controllata di 28-30 °C in vasche di acciaio da HL. 100 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 13,5 % vol.

Zuccheri: 0 gr. lt.

Acidità: 6,5 gr. lt.

Descrizione: colore rosso rubino intenso al profumo si presenta ampio, con sentori di violetta, marasca e mora selvatica. In bocca è secco, pieno e sapido, giustamente tannico, con una grande personalità.

Abbinamenti: si accompagna con carni elaborate, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18-20 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.