



Zio Tino
Raboso Marca Trevigiana I.G.T.

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (Tv)

Maturazione: primi di novembre

Allevamento: Bellussi

Densità viti: 1660 piante/ettaro

Terreno: di tipo alluvionale, grazie alle esondazioni del fiume Piave che hanno lasciato sedimenti di sabbia, limo e ghiaia, creando un suolo sciolto e ciottoloso ma ricco di microelementi.

Vinificazione: dopo una vendemmia tardiva, bucce e mosto fermentano per 15-20 giorni. Il vino così ottenuto viene messo ad affinare in botti di rovere per alcuni anni.

Grado: 15% vol.

Zuccheri: 6 gr. lt.

Acidità: 7 gr. lt.

Descrizione: vino rosso serrato, intenso, impenetrabile con leggera sfumatura granata. All'olfatto si presenta elegante e coinvolgente grazie alla sorprendente ricchezza di note fruttate quali la mora, mirtillo, confettura di prugne, marasca, il finale speziato con sentori di pepe, tabacco, liquirizia ed un intenso aroma di Cioccolato. Vino dal sapore ampio, avvolgente e deciso. La sua sapidità accompagnata da una gradevole acidità ed un notevole grado alcolico, donano un retrogusto piacevole e persistente.

Abbinamenti: da degustare su ampio calice. Si abbina bene a carni rosse come cosciotti di agnello al forno, carni di cacciagione a pelo e formaggi stagionati. Piacevole per conversare con i vostri commensali. Servire a 16-18 °C.

Conservazione: in luogo fresco, a 12-16 °C, al riparo dalla luce, si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.