

RABOSO

PIAVE D.O.C.

maturato in botte



Annata: 2018

Vitigno: 100% Raboso Piave

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: metà ottobre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione: macerazione a contatto con le vinacce per solo 5/6 giorni per lasciare morbido il vino ed avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 18 gradi. Terminata la fermentazione, si separano le bucce dal vino, il quale dopo i travasi e le filtrazioni per eliminare fecce e impurità viene lasciato maturare per circa 2-3 anni in vasche di acciaio inox. Affinamento in botti di rovere per 3 anni prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso granato con orli violacei. Al naso spicca il richiamo ai frutti rossi, specialmente all'amarena. Sentore che nasce dall'affinamento in botte e dall'invecchiamento che fa aumentare la sua complessità olfattiva. Al palato è di buon equilibrio, ben strutturato, armonico, con persistenza aromatica di grande eleganza dovuta alla nota di legno. Finale lungo e rotondo.

Accostamenti: accompagna bene piatti sapidi, selvaggina, carni alla griglia e formaggi stagionati.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 18°-22°C. Deve essere ben arieggiato prima di servire



@VINIMOLONLUIGINO

WWW.VINIMOLON.IT



PRODUCED IN ITALY
SAN DONA' DI PIAVE (VENICE)