

RABOSO

PIAVE D.O.C.

im Fass gereifter Wein



Jahrgang: 2017

Rebsorte: 100% Raboso Piave

Anbausystem: Sylvoz Uferbepflanzung

Weinlese: Mitte Oktober mit perfekt gesunden und reifen Trauben.

Weinbereitung: Einmaischen in Kontakt mit den Trestern über nur 5-6 Tage um den Wein weich zu lassen und Beginn der Gärung mit auserlesenen Hefen bei geregelter Temperatur von 18°C. Nach der Gärung geht es weiter mit der Trennung der Schalen vom Wein, welcher dann nach Umfüllungen und Filterungen zur Beseitigung von Bodensatz und Verunreinigungen über 2-3 Jahre in Inoxstahlkesseln reifen gelassen wird. Verfeinerung in Eichenholzfässern 3 Jahre vor der Flaschenabfüllung.

Organoleptische Eigenschaften: Granatapfelrote Farbe mit violetten Rändern. Starke Duftnoten nach roten Früchten, insbesondere nach Sauerkirsche. Dies kommt aus der Verfeinerung im Fass und der Alterung, welche seine Duftkomplexität erhöhen. Gut ausgeglichen und gut strukturiert am Gaumen, harmonisch, mit aromatischer Ausdauer und großer Eleganz aufgrund der Holznuancen. Langes und rundes Finale.

Serviervorschläge: Passend zu schmackhaften Speisen, Wild, Fleisch vom Grill und Hartkäsesorten.

Alkoholgehalt: 14,5% vol.

Serviertemperatur: 18°-22°C. Vor dem Servieren gut atmen lassen. 2 Stunden vor der Verkostung geöffnet



@VINIMOLONLUIGINO

WWW.VINIMOLON.IT



PRODUCED IN ITALY
SAN DONA' DI PIAVE (VENICE)