



CANTINA
LA SALUTE
UNDE ORIGO INDE SALUS

Magni Vitis

CERASAIO

RABOSO
MARCA TREVIGIANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ottimo vino da piatti di carne, soprattutto rossa. Si accosta perfettamente ad arrosti, cacciagione, salumi ecc. È pure perfetto con piatti di lessi tradizionali.

Temperatura di servizio 18 - 20 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo con tipica nota fruttata che ricorda la marasca e sentori floreali di viola. Presenti anche toni speziati dovuti alla breve permanenza in legno. Buona struttura, equilibrato, con tannini evoluti e morbidi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: Monastier e San Polo di Piave.

Vitigno: Raboso di Piave 90 - 95% con piccola percentuale di Raboso Veronese.

Forma di Allevamento: Sylvoz e tradizionale "Bellussi".

Epoca di Vendemmia: Piuttosto tardiva.

Resa Kg Uva Per Ha: 13.000 kg

Vinificazione: Tradizionale, lungo contatto delle vinacce con il mosto e parziale ripasso sulle vinacce del raboso passito secondo nostra tradizionale metodologia.

Affinamento: Parte in barili di rovere, il restante in recipienti inox.

Alcohol: 13% Vol

Residuo Zuccherino: 6,00/7,00 g/l

Acidità Totale: 6,00/6,20 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri