



CANTINA
LA SALUTE

UNDE ORIGO INDE SALUS

Le Riserve

ENÈTO

RABOSO VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Un terreno eletto e la carezza del sole, la mano esperta del vignaiolo. E poi l'attesa. Ecco il segreto dell'eccellenza di un Raboso che porta il nome degli "Eneti", i progenitori dei Veneti.

Rosso importante da abbinare a piatti di carne ed arrostiti e carni allo spiedo. Sublime con la cacciagione.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo intenso e caratteristico. I profumi primari danno sensazioni di marasca, confettura di prugne, con leggero selvatico di bosco. Ad essi si sposano gli aromi dell'invecchiamento e del legno: spezie, cannella, tabacco.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: Ponte di Piave, San Polo di Piave, Zenson di Piave e Monastier.

Vitigno: Raboso Piave al 100% in purezza.

Forma di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: Seconda metà di ottobre.

Resa Kg Uva Per Ha: 10.000 kg

Vinificazione: Lunga macerazione a contatto con le vinacce.

Affinamento: 36 mesi in barili di rovere da 500 litri (Tonneau).

Alcohol: 13,5% Vol

Residuo Zuccherino: 7,00 g/l

Acidità Totale: 6,00 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri | Magnum 1,50 Litri