

## ROSSO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

DENOMINAZIONE:	Rosso IGT Marca Trevigiana
UVE:	Raboso Piave
ZONA DI PRODUZIONE:	Vazzola, San Polo di Piave (Trevise – Veneto)
SUPERFICIE VITATA:	4 Ha
ALTITUDINE DEI VIGNETI:	30 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	N/S
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	medio impasto, sassoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Bellussi
DENSITA' DI IMPIANTO:	2000 piante/Ha
RESA:	180 q.li/Ha
PERIODO DI VENDEMMIA:	ottobre/novembre
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	15 gg
INVECCHIAMENTO:	2 anni
AFFINAMENTO IN LEGNO:	no
IMBOTTIGLIAMENTO:	a freddo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	3 mesi
ALCOOL:	12,5%
COLORE:	rosso rubino intenso
PROFUMI:	marasca, mora, prugna, piccola frutta rossa di sottobosco
SAPORE:	intenso, corposo, fresco, mediamente acidulo
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° C
ABBINAMENTO PIATTO/VINO:	carni rosse, selvaggina, insaccati

