

RABOSO PIAVE D.O.C.

| | |
|-----------------------------|---|
| DENOMINAZIONE: | Piave DOC |
| UVE: | Raboso Piave |
| ZONA DI PRODUZIONE: | Vazzola, San Polo di Piave (Treviso – Veneto) |
| SUPERFICIE VITATA: | 5 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: | 130 q.li/Ha |
| PERIODO DI VENDEMMIA: | ottobre/novembre |
| DURATA DELLA FERMENTAZIONE: | 30 giorni |
| INVECCHIAMENTO: | almeno 2 anni |
| AFFINAMENTO IN LEGNO: | minimo un anno |
| IMBOTTIGLIAMENTO: | a freddo |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: | 6 mesi |
| ALCOOL: | 13% |
| COLORE: | rosso rubino intenso |
| PROFUMI: | mora, marasca, prugna, confettura, spezie e vaniglia |
| SAPORE: | corposo, di equilibrata acidità |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 18 – 20°C |
| ABBINAMENTO PIATTO/VINO: | carni rosse importanti, cacciagione |

