

RABOSO PIAVE DOC "1921"



Alcool	13 % vol
Zona di origine del Vitigno	Comuni del Piave, Provincia di Treviso, Veneto, Italia
Vitigno	Raboso Piave
Forma di allevamento	Bellussi, Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia	Fine ottobre
Vinificazione	Macerazione con le vinacce in serbatoi termocondizionati per 10 gg
Affinamento	Minimo di 2 anni in botti di rovere di Slavonia
Tipologia del suolo	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino intenso, tendente al granato.

ODORE: vinoso, frutta matura marasca e mora.

SAPORE: corposo, sapido e leggermente acidulo.

ABBINAMENTI

Si accompagna con selvaggine e carni importanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 / 18 °C



Cantina Sociale **Tezze di Piave**
dal 1930

Cantina Sociale Tezze di Piave SAC
Via Della Colonna, 23 - 31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV) Veneto - Italy
Tel. +39 0438 488190 - info@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI