



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



RABOSO

Doc Piave

annata 2007

Proprio Raboso!

Questa annata 2007 spicca per l'armonia tra il frutto rosso ed il legno (dell'affinamento in barrique) che diventa 'solo' la cornice di un quadro di per sé già bello.

Da uve Raboso Veronese in purezza, ha riposato in barrique esauste per 48 mesi.

E' l'autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana. Si accompagna a grigliate, umidi e brasati di carni rosse e formaggi stagionati.

.Uve

Raboso veronese 100%

.Vigneto

Zona: Motta di Livenza - provincia Treviso - regione Veneto

Altitudine: 9 m s.l.m.

Terreno: di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

Esposizione: est/ovest

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 2000/3000 ceppi per ettaro

Età delle vigne: 47/9 anni

.Vinificazione

La macerazione si è svolta a temperatura controllata per 30 giorni. Alla pressatura è seguita una sosta in inox fino al completamento della fermentazione malolattica. Quindi il trasferimento in barriques esauste (225 litri, legno francese) per la maturazione prolungata per 48 mesi.

In bottiglia dal febbraio 2013.

.Note degustative

Colore: rosso rubino impenetrabile.

Profumo: eleganza estrema già al naso da cui si coglie la caratteristica acidula caratterizzante la varietà, con una marasca viva, pur essendo vino di annata 2007. Sapore: ritorna la frutta rossa. Vino di carattere, non eccessivamente tannico con un legno dolce e non invadente. E' proprio vero che il legno, del suo affinamento in barrique, è un optional divenuto parte integrante del vino rendendolo completo e pienamente armonico.

.Gradazione alcolica

14,5 % vol.

.Temperatura di servizio

20°-22°C

.Accostamenti

Si sposa magnificamente con grigliate, umidi e brasati di carni rosse, salumi e formaggi stagionati.



Formati

750 ml

Cartone 6 bottiglie