



AZIENDA AGRICOLA  
**MOLETTO**



## RABOSO

Doc Piave

annata 2006

---

*L'autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana. E' vino rosso vinoso, intenso, dal sapore asciutto, corposo e persistente.*

*Da uve Raboso veronese in purezza, ha riposato in barrique esauste per 4 anni.*

*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: 46/8 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 4 anni.

In bottiglia dalla primavera 2012.

### .Note degustative

Colore: fitto. Rubino, granato sull'unghia.

Profumo: vinoso, fruttato di frutta a bacca rossa matura, marasca. Balsamico. Lieve la nota di vaniglia e delicata la percezione del legno, in armonia e rispettose l'una dell'altra.

Sapore: di gusto pieno e complesso. Ritorna il fruttato di frutta a bacca rossa già percepito al naso. Sapido, balsamico, elegante in acidità e tannicità. Morbido per importante alcolicità.

### .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