

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



PARCO DEL VENDA



RABOSO

RABOSO I.G.T.

- **BEZEICHNUNG:** Raboso i.g.t.
- **REBSORTEN:** 100% Raboso Veronese
- **ANBAUGEBIET:** Vò
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 11.000 kg/ha
- **HÖHE:** 60 Meter über dem Meeresspiegel
- **AUSSETZUNG:** Süden
- **BODEN:** am Fuß der Hügel, gemischte Zusammensetzung
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot
- **ANBAUJAHR:** 2004
- **ERNTENZEIT:** erste Oktoberdekade
- **PFLANZDICHTHE:** 5.000 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** Abbeerung und Kelterung der Trauben. Später findet die alkoholische Gärung in horizontalen Gärungsbehältern für vier Tage bei kontrollierter Temperatur von 28°C statt.
- **AUSBAU:** vier Monate lang in Stahlwannen mithilfe der Technik der Makrosauerstoffdosierung für zwei Tage. Es folgen noch zwei Monate Ruhezeit in der Flasche nach der Abfüllung.
- **PRODUKTION:** 10.000 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN:** dieser junge Wein hat eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase zeigt sich ein weiniger Duft mit Anklängen an Sauerkirsche, Brombeere und Veilchen; der Geschmack ist trocken, weich und harmonisch. Er eignet sich zu allen Gerichten aber passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch oder Wurstwaren. Die optimale Serviertemperatur liegt bei 14°C.

ALKOHOLGEHALT: 13,0% Vol

RESTZUCKER: 15,00 g/l

GESAMTSÄURE: 6,50 g/l

PH: 3,50

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it

