

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



PARCO DEL VENDA



RABOSO

RABOSO I.G.T.

- DENOMINAZIONE: *Raboso i.g.t.*
- VITIGNO: *100% Raboso Veronese*
- ZONA DI PRODUZIONE: *Vò*
- PRODUZIONE PER ETTARO: *110 q.li/ha*
- ALTITUDINE: *60 mt.*
- ESPOSIZIONE: *Sud*
- TERRENO: *Pedecollinare, di medio impasto*
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Guyot*
- ANNO D'IMPIANTO: *2004*
- PERIODO DI RACCOLTA: *Prima decade di ottobre*
- DENSITA' PIANTE: *5000 piante per ettaro*
- VINIFICAZIONE: *Pigiatura diraspatura dell'uva.
Fermentazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata a 28°C per una durata di 4 giorni.*
- AFFINAMENTO: *In vasche di acciaio per quattro mesi con l'utilizzo della tecnica della macrossigenazione per due giorni. Ne consegue il riposo in bottiglia per due mesi dopo l'imbottigliamento.*
- PRODUZIONE: *10.000 bottiglie*
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: *Colore rosso rubino carico. E' un vino giovane caratterizzato dal profumo vinoso e sentori di marasca, mora e viola. Dal sapore asciutto, morbido ed armonico. Ottimo come vino a tutto pasto, ideale se accompagna insaccati o carne alla griglia.
Si serve a 12-14°.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *13,0% Vol*

TENORE ZUCCHERINO: *15,00 g/l*

ACIDITA' TOTALE: *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

