



R A B O S O

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	RABOSO IGT VENETO
VITIGNI	100% RABOSO VERONESE
ZONA DI PRODUZIONE	VÒ
PRODUZIONE PER ETTARO	110 Q.LI / HA
ALTITUDINE	60MT.
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	PEDECOLLINARE, DI IMPASTO MEDIO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
ANNO D'IMPIANTO	2004
PERIODO DI RACCOLTA	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
DENSITÀ PIANTE	5.000 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 2 GIORNI. NE SEGUE IL RIPOSO IN BOTTIGLIA PER DUE MESI.
PRODUZIONE	10.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE ROSSO RUBINO CARICO. È UN VINO GIOVANE, CARATTERIZZATO DAL PROFUMO VINOSO E SENTORI DI MARASCA, MORA E VIOLA. DAL SAPORE ASCIUTTO, MORBIDO E ARMONICO, OTTIMO COME VINO A TUTTO PASTO. SI SERVE A 18°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	15,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	6,50 G/L
PH	3,50



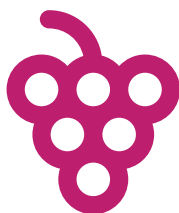
salumi



griglia



insaccati



PARCODELVENDA.COM

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188