



MORESCO RABOSO I.G.T. VENETO

SPEZIATO – AUSTERO – VINOSO

DESCRIZIONE

Vino rosso autoctono

VARIETÀ

Raboso 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso.

Ubicazione delle vigne: Gorgo al Monticano, vigneto "Palazzi".

Terreno : argilloso con sottosuolo calcareo. Sistema di allevamento: Guyot con densità d'impianto di 6250 ceppi /ha

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Al naso ricorda i frutti di bosco selvatici, la prugna, la ciliegia Marasca, vaniglia, pepe e sentori di spezie. Al palato è vinoso, austero, robusto e profondo. Si percepisce una lieve nota acidula con nobili tannini supportati da una buona alcolicità. Persistente.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti molto saporiti, selvaggina, carne di cervo e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°-20° C.

VENDEMMIA

Novembre. Uve raccolte a mano dopo una lieve surmaturazione in pianta.

GRADO ALCOLICO

13 % vol.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, segue la fermentazione (e la macerazione) a temperatura controllata con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox per 15 giorni per estrarre i tannini e gli antociani. A fine macerazione il vino viene separato dalle vinacce ottenendo il "vino-fiore". Dopo la malolattica e un affinamento in tonneaux per 18-24 mesi, il vino viene imbottigliato. Prima della commercializzazione viene lasciato ad affinare in bottiglia per ulteriori 6 mesi.