

# RABOSO DOC



*Anna Spinato*  
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Raboso



18°/20°



750ml



12,5%

%ALC



4,2g/lit



6,1g/lit

## Terreno

Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave

## Sistema d'allevamento

Guyot o Bellussera.

## Vendemmia

Manuale a metà Ottobre

## Vinificazione

Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Maturazione in botti di acciaio o cemento per dieci mesi.

## Colore

Vino rosso fermo

Rosso vivace che tende al viola sui bordi del calice ●

## Profumi

Note di ciliegia e viola con un leggero profumi erbaceo. Arrivano poi sentori di spezie e tabacco

## Sapore

Al sorso un forte tannino e una bella freschezza

## Abbinamento

"Fegato alla veneziana" con cipolle

## AWARDS



### Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,  
31047 Ponte di Piave TV - Italy  
T +39 0422 857927  
info@spinato.it  
www.spinato.it