

RUBIOSO

RABOSO PASSITO IGT

MARCA TREVIGIANA



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Raboso



18°/20°



500ml



%ALC

14%



75g/lit



TOTAL ACIDITY

7,4g/lit

Terreno

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

Sistema d'allevamento

Guyot

Vendemmia

Manuale in Ottobre

Vinificazione

I grappoli raccolti vengono riposti su delle cassette di legno in ambienti aerati e climatizzati. Seguono frequenti controlli per eliminare gli acini che possono essere veicolo di muffe dannose. Dopo circa 4 mesi avviene una pressatura soffice e la macerazione a freddo dell'uva. Segue la fase di fermentazione che si prolunga per circa 12 giorni la temperatura controllata. La maturazione avviene in acciaio inox

Colore

Vino rosso passito
Rosso carico ed intenso

Profumi

Al naso, note di visciola sotto spirito si alternano a cioccolato, sbuffi balsamici e di caffè e tabacco da pipa. Tutte le note sono scandite in maniera molto dettagliata.

Sapore

Sorso pieno, dolce ricco e deciso. Il tannino e la freschezza, i due cardini del vitigno Raboso, sono ben bilanciati dal residuo zuccherino. Un sorso estremamente piacevole.

Abbinamento

Formaggi erborinati, Tiramisù, torte al cioccolato o frutti rossi. Da bere anche da solo vicino al camino scoppiettante.

Anna Spinato Azienda Vinicola

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

