



RABOSO DEL PIAVE DOC

Gradazione alcolica
13 % Vol.

Acidità totale
6.5 g/l

Temperatura di servizio
18 - 20 °C



Raboso Piave 100%



I vigneti sono situati nella provincia di Treviso, tra i comuni di Ormelle, Ponte di Piave e Negrizia



Sylvoz e Guyot con una produzione per ettaro di 80 quintali di uva



Vendemmia a metà, fine Ottobre



Vinificazione in rosso con macerazione per circa 15 giorni in vinificatori di acciaio. Successivo affinamento in botti di rovere francese da 500 litri per almeno 18 mesi.



Colore: rosso rubino intenso con riflessi leggermente granati



Profumo: intenso, ampio e complesso, con sentori di viola, marasca, prugna matura e frutti di bosco in confettura, in sintonia con note balsamiche e speziate



Gusto: pieno, deciso e fresco, di buona tannicità e armonia con finale sapido e persistente

CANTINA DE PRA SAS
di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE
Tel. e Fax 0422.745304 – email: info@cantinadepira.com
www.cantinadepira.com