



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

RABOSO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Raboso
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	130 quintali/ha
Zona di produzione	Veneto Orientale
Caratteristiche pedoclimatiche	Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio.
Vendemmia e Vinificazione	Il Raboso è l'ultima uva vendemmiata, tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Fermentazione in acciaio alla temperatura controllata di 20-22°C per circa 10-12 giorni. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica che consente di sviluppare gli aromi terziari.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 5-6 mesi.
Alcool	13,5% Vol
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Rosso rubino accompagnato da riflessi violacei. Note di frutti di bosco maturi accompagnati da una buona acidità.
Abbinamenti	Eccellente abbinato a punta di petto affumicata, cacciagione, piatti a base di funghi e pappardelle al ragù di cinghiale.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



Tel. (+39) 0421 564562 |
info@cavescovado.com



www.cavescovado.com