



CAPO DI VIGNA  
PASSIONE E TRADIZIONE

## VENETO

*Indicazione Geografica Tipica*

## RABOSO



**Uve:** 100% Raboso

**Zona di produzione:** territorio IGT Veneto

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 3900 ceppi/ha

**Esposizione:** Nord/Sud

**Tecnica di vinificazione:** le uve, raccolte meccanicamente vengono diraspate. Successivamente il mosto viene fatto fermentare in contenitori d'acciaio a contatto con le bucce ad una temperatura di 24-26°C. I continui rimontaggi permettono la massima estrazione degli aromi primari e del colore dalla buccia. Una volta effettuata la svinatura, il vino matura in vasche d'acciaio.

**Residuo zuccherino:** 6 gr/L

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol

**Caratteristiche organolettiche:** di colore rosso rubino intensi con riflessi viola. Profumo di ciliegia, marasca, prugna, pepe. Sapore austero, di ottima acidità, supportata da importanti tannini, che con l'invecchiamento si ammorbidiscono. Retrogusto di confettura rossa.

**Abbinamenti:** da giovane, è un vino da tutto pasto, da abbinare in particolare ai piatti della cultura contadina.

Servire a 16-18°C