



CAMPE DHEI

RABOSO

PIAVE DOC

NOME DEL VINO

Raboso
Piave
Denominazione Origine Controllata

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto, province di Treviso e Venezia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

In pianura di media fertilità nascono i vitigni di questa varietà autoctona, difficile da domare. Il clima temperato presente lungo il corso del fiume Piave ne permette lo sviluppo ideale

VARIETÀ DI UVA

Raboso

TENORE ALCOLICO

13% vol.

ZUCCHERI

5 g/l

ACIDITÀ

6 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Vinificazione con prolungata macerazione sulle bucce a temperatura controllata con l'uso di lieviti selezionati. Il vino viene affinato in barrique per esaltarne le caratteristiche organolettiche, dandogli una complessità unica nel suo genere

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Dal colore rosso profondo, tendente al granato. Si intravedono vibranti sfumature violacee

PROFUMO

Al naso si elevano profumi di marasca matura, accompagnati da preziose note di prugna e cioccolato che arricchiscono questo intenso bouquet

SAPORE

Austero, questo vino ha un gusto secco, impegnativo. Giustamente tannico rivela una nota leggermente acidula sul finale

ABBINAMENTI

Il Raboso Campe Dhei si contraddistingue per essere un perfetto vino da meditazione. Elegante e ruvido allo stesso stempo è ottimo con carni grigliate e formaggi molto invecchiati. I classici arrostiti o la faraona al forno restano comunque tra i suggerimenti più gettonati con cui degustare questo vino