

LINEA TRANQUILLI

VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813

RABOSO D.O.C. PIAVE

Ottenuto da uve autoctone, deve la sua unicità al particolare carattere forte e severo, per il quale è richiesto un affinamento in botti che ne ammorbidiscono il carattere deciso, a volte spigoloso. È adatto a carni rosse alla brace, soprattutto di maiale e formaggi si lunga stagionatura.

Va servito a 18 – 20 °C / Gradazione 12 % vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	VINO ROSSO RABOSO D.O.C. PIAVE
COLORE	ROSSO CARICO CON RIFLESSI GRANATI
PROFUMO	ACCATTIVANTI TONI DI VIOLA, CILIEGA E PRUGNA
SAPORE	DI CARATTERE FORTE ED AUSTERO, CON TANNINO LEGGERMENTE ASTRINGENTE, SPICCATO ACIDITÀ E SAPIDITÀ, IN CONTESTO FRANCO CHE PORTA AD UN FINALE APPAGANTE

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	UVE RABOSO D.O.C. ZONA PIAVE
UBICAZIONE VIGNETI	COLLE UMBERTO, NORDEST DELLA PROVINCIA DI TREVISO IN VENETO
TIPO DI SUOLO	MEDIO IMPASTO
ORIENTAMENTO VIGNE	NORD-SUD
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	EST
EPOCA VENDEMMIALE	FINE OTTOBRE - INIZIO NOVEMBRE

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	VINIFICAZIONE IN ROSSO IN CONTENITORI D'ACCIAIO CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER CIRCA 20 GIORNI, RIMONTAGGI ALL'ARIA PER 10 GIORNI, MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 5 MESI E POI IN BOTTI FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO
AFFINAMENTO	IN CONTENITORI D'ACCIAIO E BOTTI DI ROVERE PER ALMENO 2 ANNI
MATURAZIONE	ALMENO SEI MESI
ALCOOL SVOLTO	12 % VOL.
ACIDITÀ	7 GR/LT
ZUCCHERI RESIDUI	4 GR/LT

ALTRI DATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 – 20 °C
ABBINAMENTI	PERFETTO CON CACCIAGIONE, CARNI ROSSE ALLA BRACE E FORMAGGI DI LUNGA STAGIONATURA, PIATTI SPEZIATI. DA OSARE CON CAPITONE IN UMIDO
CONSERVAZIONE	AL FRESCO LONTANO DA LUCE E CALORE

