



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

SANGUE DEL DIAVOLO

RABOSO DOC PIAVE



*Ottimo soprattutto con la selvaggina e i formaggi stagionati.
Si abbina bene anche al tonno crudo o scottato.
Abbinamento consigliato: maiale in umido.*

Colore rosso rubino intenso e fitto.

Al naso un aroma intenso di marasca, mora e prugna, finemente in equilibrio con tonalità più speziate di pepe, cannella e vaniglia. Accenni di viola, tabacco e cuoio.
Frutto emergente supportato da una grande struttura e tannicità. Acidità e sapidità gradevole, tipica.

Al palato buon tenore alcolico per un finale lungo e piacevole.

Temperatura di servizio 18-20° C.



DA VIGNETI
A BELLUSSERA
VENDEMMIATI
A MANO



APPASSIMENTO
DELLE UVE PER
ALMENO 90 GIORNI
(circa 10%)



UVE SURMATURATE
IN PIANTA
(circa 90%)



AFFINAMENTO
IN LEGNO PER CIRCA
24 MESI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Raboso Piave
Zona di produzione	San Polo di Piave (TV) e comuni limitrofi
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
Vendemmia	Fine ottobre

DATI ENOLOGICI

Affinamento	Circa 24 mesi in botti di legno da 12 hl per le uve surmaturate in pianta e circa 12 mesi in barriques per le uve appassite in fruttaio
--------------------	---

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	6,20 ÷ 6,50
pH	3,30 ÷ 3,50
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	14% vol.

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
1500 ml	1 bottiglia	Cassetta in legno
3000 ml	1 bottiglia	Cassetta in legno

