



FRASSINELLI



RABOSO

denominazione di origine controllata

PIAVE

Vitigno: Raboso Piave

Area di produzione: Mareno di Piave - Geron

Terreno: suolo caratterizzato dalla buona presenza di argilla che, trattenendo più a lungo l'acqua, rende meno sensibile il terreno ai periodi siccitosi estivi mentre le ghiaie, che formano lo scheletro degli strati più profondi, assicurano un drenaggio ottimale. Una appropriata dotazione di microelementi e di sostanza organica, conferisce alle uve un'ottima maturazione e l'acidità ideale

Vinificazione: macerazione per circa 15 giorni.
Affinamento in botti di media capacità per almeno due anni

Alcool: 12,5% Vol.

Zuccheri residui: 0,5 g/l

Note di degustazione: il profumo ampio ed elegante ricorda la marasca, la viola e la prugna. In bocca è secco e austero: la caratteristica acidità si mostra ingentilita dal lungo affinamento.