



Agricoltura Italia



VEGAN FRIENDLY



PIZZOLATO

Organic Wine since 1991

RABOSO DOC PIAVE
VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO



VINIFICAZIONE:	In rosso classica per l'85% mentre il restante 15% delle uve viene fatta appassire su cassette di legno per circa 90 gg. Il vino assemblato effettua un passaggio di circa 1 anno in botti di rovere e 6 mesi in barrique. Il Raboso per ottenere la Denominazione di Origine Controllata "PIAVE" deve essere commercializzato dopo almeno 2 anni a partire dal 1° Novembre dell'annata della vendemmia.
GRADO ALCOLICO:	13 % vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	Attorno ai 3 gr/lit
COLORE:	Rosso rubino intenso con una leggera sfumatura granata.
PROFUMO:	Ricorda i frutti di bosco, la mora, la confettura di prugne con note speziate di liquirizia, pepe e tabacco.
SAPORE:	Potente, tipicamente acidulo, corposo e di grande sapidità.
ABBINAMENTI:	Adatto ai piatti succulenti e tipici della cucina veneta. È un vino per appassionati, con un'elevata acidità che solo l'invecchiamento riesce ad ammorbidire. Vino longevo.
TEMPERATURA di SERVIZIO:	16 - 18 °C
FORMATO DISPONIBILE:	750 ml - 1,5 lit Magnum
MENZIONI:	Annata 2014 - Diploma di Merito all'Enoconeghiano 2017, Medaglia di Bronzo all'IWSC International Wine&Spirits Competition 2017, Medaglia d'argento all'AWC Vienna 2017; Annata 2015 - Medaglia d'oro 85/100 alla Mostra dei vini di Cimadolmo 2019; Annata 2016 - Diploma di merito 82.6/100 all'Enoconeghiano 2019.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013