

ANIMAFRANCA

NOSTRO RABOSO

Vino rosso Nostro Raboso IGT Marca Trevigiana

° 13,5 % Vol

18 °C

Il Nostro Autoctono. Firmato da papà Franco, fondatore e titolare. Per noi è come "Riserva nel tempo del Nostro territorio e del Nostro fare..."



Raboso Piave doppia maturazione.



Ponte di Piave Via Ronche particella 100-397 ;
Ponte di Piave Via Salute particella 1744



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Due defogliazioni spinte nella fascia dei grappoli. Cimatura minima. Taglio per doppia maturazione.



Completamente manuale con selezione degli acini.



Fermentazione in "brente" con follature giornaliere. Macerazione di circa 30 giorni. Fermentazione malolattica in legno. Affinamento per almeno 12 mesi.



Nota caratteristica della marasca. Al palato è grintoso e tipico, con retrogusto che conferma l'aspetto olfattivo. Ottima persistenza. Vino schietto, sincero.



Abbinamento ideale sono le carni grasse, ottimi in questo senso sono lo spezzatino di cinghiale, il cotechino o la selvaggina. Interessante con formaggi importanti oppure semplicemente con un buon sigaro toscano.