

CAMPO CRÈ

RABOSO

Vino rosso Raboso IGT Marca Trevigiana

° 12,5 % Vol

15 °C



Raboso Piave



Ponte di Piave, via Calderba e via Salute.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione in post fioritura. Cimatura minima con l'obiettivo di avere una parete fogliare più estesa.



Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 7 giorni. Selezione delle pressature.



Vino color rosso rubino con sfumature violacee. Profumo vinoso-fruttato, con sentore di marasca tipico. Asciutto, fresco di acidità, snello di corpo, molto invitante da bersi.



Ottimo vino da spuntino, ideale con porchetta o cicchetti varia.