



## GRAPPOLO NEL CALICE



### RISERVA

**Uve:**

Raboso Piave

**Zona di produzione:**

vigneti della zona dei Pratiarcati.

**Ceppi per Ha:**

da 3500 a 4200

**Uva per ceppo:**

da 1 a 2 kg

**Tipologia di terreno:**

medio impasto tendente all'argilloso con presenza di scheletro e scaranto.

**Metodo di produzione**

I vignaioli, come da tradizione, seguono il vigneto in modo da ottenere un'uva integra e di qualità.

La vendemmia manuale viene effettuata a ottobre. I grappoli migliori sono posti in appassimento alcune settimane. Dalla tipica vinificazione con le bucce si ottiene un vino che ricorda l'uva di partenza. Affinamento per almeno due anni in botti di rovere.

**Caratteristiche analitiche:**

Acidità 7,1 g/l

Alcol 14 % vol.

Residuo zuccherino 15 g/l

**Caratteristiche organolettiche:**

All'aspetto si presenta rosso rubino intenso con ancora note viola anche se non più giovane.

Al naso intensi sentori di frutta rossa e marmellata di una volta.

Al palato di grande corpo, equilibrato e di carattere. La lunga persistenza magnifica il retro olfatto.

*"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"*