Veneto | Casa Baccichetto

Raboso Doc Piave

Piave Doc

CASABACCICHETTO

Proprietà	Famiglia Baccichetto
Inizio attività	2011
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	150.000



RABOSO DOC PIAVE

Vino rosso

Codice 57917

Annata 2021
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Piave
Vitigni Raboso

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Raboso Piave 100%
Vinificazione Fermentazione in “brente” con follature giornaliere. Macerazione di circa 30 giorni. Fermentazione malolattica in legno
Abbinamento 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.
Olfatto Nota caratteristica della marasca
Gusto Al palato è grintoso e tipico, con retrogusto che conferma l’aspetto olfattivo. Ottima persistenza. Vino schietto, sincero
Affinamento Affinamento per almeno 12 mesi.
Vendemmia Manuale
Grado alcolico 13,50 %
Temperatura di servizio 18°C