

RABIOSA

IGT- ROSSO VERONESE



Uve e Produzione

Marselan 100%
700 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Panego, comune di Negrar, situato a 600 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest, terreno misto argilla con venature di creta e ricco di pietra.



Allevamento e raccolta

Guyot, impianto del 2009.
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e vendemmia nella seconda decade di ottobre, con raccolta manuale. Resa 30 q.li/ha



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di cemento o acciaio, senza controllo della temperatura e macerazione per altri 40 giorni. 36 mesi in tonneaux di rovere, 24 mesi in bottiglia. Senza solforosa aggiunta.



Gradazione e abbinamenti

13,50% vol.

Primi piatti elaborati come lasagne o pasta al forno e secondi importanti come brasati, stufati, piatti a base di selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.

