MA
ROC
CHE
SA

WWW.VINIMAROCCHESA.IT

DENOMINAZIONE	RABOSO PIAVE CLASSICO
UVE	RABOSO PIAVE CLASSICO 100%, singolo vigneto contraddistinto come singolo cru
ZONA DI PRODUZIONE	PIANURA TREVIGIANA, MAROCCO DI MOGLIANO Cru dal terreno particolarmente arricchito da carato su limo ed argilla
VENDEMMIA	Manuale, tra il 20 ed il 25 di settembre, ultima deca-de.
ALCOL	12,5% vol.
VINIFICAZIONE	Pressatura delicata, controllo della temperatura in fermentazione che rimane intorno ai 20/22 gradi C°. La fermentazione Malolattica ha luogo in acciaio ove il vino completa la sua evoluzione.
ANALISI SENSORIALE	
ESAME VISIVO	Vino dal rosso rubino intenso tendente al violaceo
ESAME OLFATTIVO	Offre profumi vinosi che evolvono in note di frutta rossa e di frutti di bosco
ESAME GUSTATIVO	Spicca per acidità e tannini, che combinati assieme danno un effetto decisamente astringente.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	A Tavola si abbina con carni rosse in umido, arrosti importanti o con la cacciagione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6/8 °C
AZIENDA	**Vini Marocchesa** Viticoltura e produzione di vini di qualità.