



Rosso della Canonica Vecia IGT Marca Trevigiana

Le Chiese, i campanili e le canoniche, soprattutto quelle di collina, sono poste in posizioni dominanti. Tutti gli anni, l'ultima uva che rimane da raccogliere in autunno inoltrato è il Raboso di un piccolo vigneto in collina, affacciato sul panorama mozzafiato dei sette campanili che si stagliano all'orizzonte, riparato dai venti invernali dalla Canonica Vecia.

ZONA DI PRODUZIONE:
Zona collinare di Conegliano

VITIGNO:
Raboso Piave

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Sylvoz

VENDEMMIA:
20 ottobre - 5 novembre

RESA: 155 quintali per ettaro

TECNOLOGIA ADOTTATA:
Vinificazione in rosso con fermentazione a temperatura controllata e permanenza per 12 mesi in botti di rovere francese

AFFINAMENTO: Dopo l'uscita dalla barrique, 12 mesi in bottiglia

ALCOL: 13,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO:
Nessun residuo

ACIDITÀ: 7,5 g/l

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

PROFUMO: Note di ribes rosso, violetta mammola e ciliege

GUSTO: Delicatamente tannico, morbido e vellutato, mai spigoloso

ABBINAMENTI: Arrostiti di carne, selvaggina, carni rosse

leRughe