ANTONIO
INTROVIGNE

Bezeichnung	**RABOSO I.G.T. MARCA TREVIGIANA im Fass ausgebaut**
Rebsorte	100% RABOSO PIAVE
Aussehen	Intensiv rubinrote Farbe, mit zunehmendem Alter Tendenz zu granatroten Nuancen.
Geruch	Intensiver, weiniger Duft , mit Noten von Veilchen und Harz.
Geschmack	Trocken, herb, würzig, leicht tanninhaltig und vor allem frisch säuerlich.
Säure	7 g/l
Restzucker	4,2 g/l
Trockenmasse	-
Alkoholgehalt	13.00% vol
Vinifizierung	Traditionelle Maischegärung
Ertrag	100 q.ha
Leseperiode	Zweite Octoberwoche
Maischestandzeit	Die erste Trocknung häufig schon an der Pflanze.
Gärung	“Nach dem Abstich wird der Jungwein dekantiert und bei kontrollierter Temperatur vergoren. (22°C.) Apfelmilchsäuregärung.”
Ausbau	12 Monate in Barriques.
Flascheninhalt	0,75 lt
Verpackung	Packung mit 6 Flaschen
Lage	Fontanelle
Bodenbeschaffenheit	Lehm-, Sand- und Mergelboden, reich an Kalk und Magnesium
Pflanzdichte	3900
Erziehungsform	guyot
Servierempfehlungen	In der lokalen Küche wird er getrunken zu “Pasta e fagioli con le cotiche” (Nudel-Bohnengericht mit Schweinsschwarte), gefüllter Gans, Schmorbraten, Lamm.
Serviertemperatur	-

AZ. AGR. ANTONIO INTROVIGNE - Via Roma 275 - 31043 Fontanelle (TV) - ITALIA
Tel. e Fax +39 0422 749106 - vini.introvigne@gmail.com - www.introvigne.it