



Az. Agr.

Casa Cornocer



Raboso Riserva Vendemmia Tardiva

**RABOSO RISERVA
VENDEMMIA TARDIVA
D.O.C. Piave**

Zona di Produzione - *Production area*
Veneto/Piave

Vitigno - *Grape variety*
100% Raboso Piave e Raboso Veronese

Vendemmia - *Harvest and wine-making*
Raccolta fine autunno (vendemmia tardiva), lungo appassimento in rete, macerazione in vinaccia a temperatura costante, invecchiamento minimo di 36 mesi dei quali 24 mesi in botti grandi e barrique terzo ciclo
Harvest late autumn (late harvest) long drying of grapes on nets, maceration at constant temperature, refining for at least 36 months of which 24 months in large casks and third cycle barrels

Gradazione Alcolica - *Alcohol content*
13% vol.

Colore - *Colour*
Rosso rubino carico, tendente al granato con il prolungato invecchiamento
Rich ruby red, acquiring garnet tones when aged

Profumo - *Bouquet*
Vinoso, marcato, tipico con profumo di violetta con il prolungarsi dell'invecchiamento
Winey, strong, characteristic with the perfume of violets developing with age

Sapore - *Flavour*
Secco, austero, sapido, giustamente tannico e leggermente acidulo
Dry, austere, full of flavour, with the right balance of tannins and slightly acidic

Abbinamenti - *Serving suggestions*
Compagno ideale dei piatti della tradizione locale come pasta e fagioli con le cotiche e l'oca ripiena alle castagne. Ideale compagno anche di grigliate e arrosti
Ideally suited to local traditional dishes such as pasta and bean soup or goose stuffed with chestnuts. Great with grilled and roasted meats

Temperatura di servizio - *Serving temp.*
18/20° C

