



“FORZATE’ ” RABOSO I.G.T. VENETO Vendemmia tardiva

Vitigno autoctono del Veneto la cui uva, raccolta alla fine di Ottobre, veniva in passato appesa nelle cucine e, per la particolare resistenza della sua buccia, consumata appassita fino a Pasqua. Il nome “Forzatè” è stato dato in ricordo del Beato Giordano Forzatè antenato dei Capodilista, amico di Sant’Antonio da Padova, al quale è dedicata la Cappella adiacente al vigneto del Raboso.

UVE: Raboso Piave e Raboso Veronese .

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Casarsa corto.

PRODUZIONE MEDIA: 7.000 kg./ha.

VINIFICAZIONE: macerazione delle uve per circa 15 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 – 6 gr./lt.

ESTRATTO NETTO: 30 gr./lt.

DURATA PREVISTA DEL VINO: 8 anni

TERRENO: Argilloso

ESPOSIZIONE: Nord

ALTITUDINE: 15 mt.

VIGNE PER HA: 1.300

ETA’ MEDIA DELLE VIGNE: 50 anni ca.

CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino carico.

PROFUMO: Spezie, nocciole e marasche si fondono con grande intensità.

SAPORE: Di grande struttura si apre caldo al palato sorretto da una buona acidità che lo rende un vino con carattere unico ed originale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Secondi piatti forti, selvaggina, brasati, arrostiti e formaggi stagionati.

