



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903



Raboso

Vitigno: 100% Raboso Veronese

Vitigno autoctono del Veneto, molto rustico che si adatta a tutti i tipi di terreno. Assieme alla varietà Raboso Piave, che è più acidulo rispetto al veronese, è il vitigno a vendemmia più tardiva dell'azienda.

IN VIGNETO

Zona di produzione: Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

Clima: temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

Terreno: caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

Altitudine: 2-3 metri sul livello del mare

Orientamento filari: Nord - Sud

Densità d'impianto: 3500-4000 viti per Ha

Forma d'allevamento: "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

Vendemmia: fine ottobre

Produzione: 100 q/Ha

IN CANTINA

Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 5 giorni a una temperatura di 29 °C con un rimontaggio al giorno. Alla svinatura il mosto possiede ancora un piacevole residuo zuccherino che viene mantenuto fino all'imbottigliamento. Maturazione in serbatoi di acciaio inox.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

Profumo: sentori di marasca, prugna e frutta rossa secca.

Sapore: di buona struttura, vivace con una buona vena abboccata.

Grado alcolico: 11 %

ACCOSTAMENTI

Accompagna carni bianche e pesci grassi. Ottimo con i secondi piatti leggeri e della tradizione.

Va servito fresco intorno ai 15°C.