



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903

Raboso Barrique

Vitigno: 100% Raboso Piave

Vitigno autoctono del Veneto, molto rustico che si adatta a tutti i tipi di terreno. Tipico per il suo forte carattere indomabile e la sua forte acidità.

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: inizio ottobre

Produzione: 70 q/Ha

IN CANTINA

Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 16 giorni a una temperatura che varia dai 25 ai 30 °C.

Maturazione in barrique francese per 18 mesi.

Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso tendente al granato.

Profumo: avvolgente per le eleganti fragranze di legno fine speziate e musciate e per il sentore di marasche e frutti di bosco.

Sapore: aristocratico ed elegante per la perfetta armonia, corposo e piacevolmente aggressivo.

Grado alcolico: 13 %

ACCOSTAMENTI

Si accosta a piatti di carni rosse al forno e alla cacciagione.

Va servito a 20 °C in ampi calici da vino rosso importante, stappando la bottiglia alcune ore prima dell'uso.

