

REDENTORE

SUSTAINABLE WINERY

RABOSO

Redentore Raboso è un omaggio ad una delle festività più sinceramente sentite dai veneziani. La “Festa del Redentore” viene festeggiata oggi con un fantasmagorico spettacolo pirotecnico notturno e sontuose cene in barca nel bacino di San Marco e nel Canale della Giudecca ogni terzo sabato del mese di luglio.

Redentore Raboso esprime intense note di ciliegia, lampone e delicati sentori floreali. Grazie al suo carattere deciso è ideale con salumi, carne di manzo in umido e barbeque. Intrigante con carne di maiale, salsicce e formaggi. Si consiglia di servire a 16-18°C. Senza solfiti aggiunti.



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Raboso Veneto IGT.

UVE: 100% Raboso.

ZONA DI PRODUZIONE: nord-est di Italia.

TERRENO: argilloso di origine alluvionale.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 6.000 viti/ha allevate a guyot.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di corpo e aromi.

VENDEMMIA: fine di ottobre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, svolta esclusivamente con lieviti indigeni a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per alcuni mesi sui propri lieviti, dopo la fermentazione malo-lattica.

ALCOL: 13-13,5% vol. (a seconda dell'annata).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rubino intenso, presenta intense note di ciliegia, lampone e delicati sentori floreali. Affascina per la sua acidità, aroma e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: è ideale con salumi, carne di manzo in umido e barbeque. Intrigante con carne di maiale, salsicce e formaggi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10 anni dalla vendemmia.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 87,7 x 253 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE (pieni): 1,35 kg/bt x 8,6 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 7 strati da 16 ct, 112 ct per pallet, 672 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 275 x 183 x 255 mm.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it