



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Venezia Doc "Marinò"



Denominazione	Venezia Doc
Colore	Rosso rubino intenso e fitto.
Profumo	Ricorda il profumo delle ciliegie, marasca, mora selvatica, amarena, prugna, con accenni al profumo intenso della cannella, vaniglia, cuoio, tabacco, viola e pepe.
Sapore	Suntuoso, supportato da una notevole struttura e da tannini poderosi. La sapidità accompagnata da un'acidità gradevole e da un buon tenore alcolico conferiscono un retrogusto lungo e piacevole.

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Raboso 20%
Zona ubicazione vigneti	Rai di San Polo di Piave
Altitudine	30 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Nord
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto e bellussi
Ceppi/ha	3000
Resa uva q.li/ha	50
Epoca vendemmia	Fine ottobre

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	Con macerazione di 20/25 giorni su tini di legno da 35 hl. Le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.
Fermentazione Malolattica	Sì, appena dopo la svinatura con batteri selezionati.
Affinamento	14 mesi in botti di legno per Merlot e Cabernet Sauvignon. 12 mesi in barrique per il Raboso.
Durata maturazione	6 mesi prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	6,70 ÷ 6,90
pH	3,10 ÷ 3,25
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	14% vol.

### CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Il Raboso si presta ad accompagnare selvaggina, magari condita con spezie; formaggi importanti come grana e stravecchio. Riesce a dare il meglio di sé con piatti grassi dove l'acidità pulisce il palato.
Temperatura di servizio	18-20° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.