



**CA' DI RAJO**  
RAGGIO D'INGEGNO

# NOTTI DI LUNA PIENA

## RABOSO MALANOTTE DEL PIAVE DOCG



*Ottimo con la selvaggina, piatti speziati e formaggi stagionati.  
Abbinamento consigliato: stracotto di manzo.*

Colore Rosso rubino intenso e fitto.

Al naso note intense di ciliegia, amarena, mora selvatica e prugna, con accenni al profumo intenso della cannella, vaniglia, cuoio, tabacco, viola e pepe.

Al palato risulta sontuoso, supportato da una notevole struttura e da tannini poderosi. Sapido con una gradevole acidità e un buon tenore alcolico. Retrogusto lungo e piacevole.

Temperatura di servizio 18-20° C.



DA VIGNETI  
A BELLUSSERA  
VENDEMMIATI  
A MANO



APPASSIMENTO  
DELLE UVE PER  
ALMENO 90 GIORNI  
(circa 30%)



UVE SURMATURE  
IN PIANTA  
(circa 70%)



AFFINAMENTO  
IN LEGNO PER CIRCA  
36 MESI

### DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Raboso Piave
<b>Zona di produzione</b>	San Polo di Piave (TV) e comuni limitrofi
<b>Altitudine</b>	30 metri s.l.m.
<b>Suolo</b>	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
<b>Vendemmia</b>	Fine ottobre

### DATI ENOLOGICI

<b>Affinamento</b>	Circa 36 mesi in botti di legno da 12 hl per le uve surmature in pianta e circa 24 mesi in barriques per le uve appassite in fruttajo
--------------------	---

### DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	6,70 ÷ 6,90
<b>pH</b>	3,20 ÷ 3,50
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	5 ÷ 7
<b>Alcol svolto</b>	14% vol.

### FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

<b>750 ml</b>	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie
<b>1500 ml</b>	1 bottiglia	Cassetta in legno
<b>3000 ml</b>	1 bottiglia	Cassetta in legno

