

# 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. Affascina per la sua acidità, aroma e struttura. 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.



### 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](mailto:info@de-stefani.it) – [www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)