



## RABOSO

Il nome **DS** deriva dalle iniziali del cognome **De Stefani**, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "**Tra Mari e Monti**" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

**DS Raboso** presenta un colore rosso rubino intenso e al naso intensi profumi di frutta rossa, mora, marasca e sentori speziati. Al gusto denota grande struttura e complessità con finale lungo e persistente, è ideale con i piatti tradizionali veneti come i salumi, pasta e fagioli, grigliate miste e formaggi piccanti. Sugeriamo di servire a 16-18°C.

### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Raboso Veneto IGT.

**UVE:** 100% Raboso.

**ZONA DI PRODUZIONE:** nord-est Italia.

**TERRENO:** alluvionale, molto ricco di argilla.

**CLIMA:** mite, con poche piogge e temperature estive alte che permettono una perfetta maturazione dell'uva.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 4.000-8.400 viti per ettaro allevate a guyot.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** per ottenere la perfetta maturazione delle uve, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle cimature estive e delle attente defogliazioni. Inoltre la resa è molto bassa per produrre uva ricca di corpo e aroma.

**VENDEMMIA:** fine di Settembre/inizio 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:** 13,5% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso rubino intenso e al naso intensi profumi di frutta rossa, mora, marasca e sentori speziati. Al gusto denota grande struttura e complessità con finale lungo e persistente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** ideale con i piatti tradizionali veneti come i salumi, pasta e fagioli, grigliate miste e formaggi piccanti.

**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 15 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 8-10 anni dalla vendemmia.

**CAPACITA' BOTTIGLIA:** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** (diametro x altezza): 80 x 300 mm.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** (pieno): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** (lunghezza x larghezza x altezza): 246x 175x305.



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