

*Azienda Agricola*  
**ARCANGELO VENTURIN**



## Raboso barrique

**Zona di produzione:**

Pianura del Piave nel comune di Mareno di Piave (TV)

**Vitigno:**

100% Raboso Piave.

**Epoca di maturazione:**

Vitigno autoctono dalla rusticità particolare maturazione tardiva (fine ottobre - inizio novembre). Il vino ha bisogno di un lungo invecchiamento (almeno tre anni) sia in canna e serbatoio per sedare la sua grande ruvidità giovanile.

**Colore:**

Rosso rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento.

**Profumo:**

Ricco, di frutti di bosco e in particolare di erba morella.

**Gusto:**

Asciutto, pieno, complesso, leggermente acidulo, corposo, con un retrogusto persistente di cuoio, liquirizia e prugna secca, così come erba morella.

**Abbinamento:**

Ottimo con portate a base di carne rossa, selvaggina o comunque piatti grassi dove l'acidità pulisce il palato. Per la sua struttura è ottimo anche come vino da meditazione.  
Servire a temperatura di 16-18° C.