



**PIZZOLATO**  
VINO BIOLOGICO

## RABOSO DEL PIAVE DOC

VINO BIOLOGICO & VEGAN CERTIFICATO

Uve Raboso Piave - A Nord della provincia di Treviso



### NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica per l'85% mentre il restante 15% delle uve viene fatta appassire su cassette di legno per circa 90 gg. Il vino assemblato effettua un passaggio di circa 1 anno in botti di rovere e 6 mesi in barrique. Il Raboso per ottenere la Denominazione di Origine Controllata "PIAVE" deve essere commercializzato dopo almeno 2 anni a partire dal 1° Novembre dell'annata della vendemmia.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 13% vol.

*Residuo Zuccherino:* attorno ai 3 gr/lit

*Acidità Totale:* attorno ai 6.5 gr/lit

*So2:* attorno ai 60 mg/lit

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura granata.

Sentore che ricorda i frutti di bosco, la mora, la confettura di prugne con note speziate di liquirizia, pepe e tabacco.

Vino potente, tipicamente acidulo, corposo e di grande sapidità.

### NOTE DEL SOMMELIER:

*Temperatura di servizio:* da servire a 16°C-18°C.

*Abbinamenti:* adatto ai piatti succulenti e tipici della cucina veneta. È un vino per appassionati, con un'elevata acidità che solo l'invecchiamento riesce ad ammorbidire. Vino longevo.

### FORMATI:

750 ml

### MENZIONI ANNATA 2014:

Diploma di Merito all'Ecnoconegliano 2017, Medaglia di Bronzo all'IWSC International Wine&Spirits Competition 2017, Medaglia d'argento all'AWC Vienna 2017.

### MENZIONI ANNATA 2015:

Annata 2015 – Medaglia d'oro 85/100 alla Mostra dei vini di Cimadolmo 2019.

### MENZIONI ANNATA 2016:

"Diploma di merito" 82.6/100 all'Ecnoconegliano 2019.

### MENZIONI ANNATA 2017:

Inserimento nella guida VINIBUONI D'ITALIA edizione 2021 con 4 stelle.



La Cantina Pizzolato SRL

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166  
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com