

FORZATÈ RABOSO I.G.T. VENETO - Antica Maniera – Appassimento



Vitigno autoctono del Veneto la cui uva, raccolta alla fine di Ottobre, veniva in passato appesa nelle cucine e, per la particolare resistenza della sua buccia, consumata fino a Pasqua. “Antica Maniera” evidenzia il tradizionale appassimento. Il nome “Forzatè” è stato dato in ricordo del Beato Giordano Forzatè antenato dei Capodilista, amico di Sant’Antonio da Padova, al quale è dedicato l’Oratorio di famiglia. Questo vino viene prodotto solo in alcune annate in Magnum da 1,5 l.

UVE: Raboso Piave e Raboso Veronese .

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Casarsa corto.

PRODUZIONE MEDIA: 7.000 kg/ha

VINIFICAZIONE: macerazione delle uve per circa 15 giorni dopo un appassimento delle stesse.

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 6 mesi prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 – 6 g/l

ESTRATTO NETTO: 32 – 35 g/l

DURATA PREVISTA DEL VINO: 10 –15 anni

TERRENO: Argilloso

ESPOSIZIONE: Nord

ALTITUDINE: 15 m

VIGNE PER HA: 1.300

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE: 50 anni circa

CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino carico.

PROFUMO: Spezie, nocciole e marasche si fondono con grande intensità.

SAPORE: Di grande struttura si apre caldo al palato sorretto da una buona acidità che lo rende un vino con carattere unico ed originale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Secondi piatti forti, selvaggina, brasati, arrostiti e formaggi stagionati.

