

FORZATÈ RABOSO I.G.T. VENETO – Vendemmia Tardiva

Vitigno autoctono del Veneto. 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. Il vino è ottenuto da uve Raboso, in piccola percentuale lasciate in appassimento per un breve periodo e vendemmiate in novembre.

UVE: Raboso Piave e Raboso Veronese .

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Casarsa corto.

PRODUZIONE MEDIA: 7.000 kg/h

VINIFICAZIONE: macerazione delle uve per circa 15 giorni

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 – 6 g/l

ESTRATTO NETTO: 30 g/l

DURATA PREVISTA DEL VINO: 8 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.