

# CA' PERUZZETTO

## RABOSO DEL PIAVE PIAVE DOC 2021



### LA VIGNA: La Quercia (0,23 ha)

Zona di origine	Campo di Pietra (Salgareda)
Suolo	Sedimentario argilloso, calcareo con presenza di caranto in profondità, pH subalcalino
Vitigno	Raboso Piave 100%
Anno di impianto	2002
Sistema di impianto	Sylvoz
Densità per ettaro	4500 viti
Vendemmia	25-26 Ottobre 2021
Resa media per ettaro	90 quintali
Resa media per ceppo	1,8 kg
Produzione annata	Buona

### IN CANTINA

Vinificazione	Vinificazione in rosso delle uve, con medio-lunga macerazione, fermentazione a temperatura controllata tra 15 e 24°C
Macerazione	23 giorni
Affinamento	12 mesi in tonneaux e barriques di rovere, 3 mesi di riassetaggio in acciaio, 7 mesi di bottiglia
Imbottigliamento	15 Aprile 2023
Bottiglie prodotte	952 da 0,75 L

### DATI TECNICI

Alcool	13,9 %
Estratto secco	30,5 g/L
Acidità totale	8,1 g/L
Zuccheri residui	0 g/L
Anidride solforosa tot	16 mg/L (contiene solfiti - non aggiunti)

### ANALISI SENSORIALE

Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Frutta rossa come mora e marasca, viola
Sapore	Secco, tannico e piacevolmente acido
Abbinamento	Piatti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16 - 18°C