



Villa Priuli
BOSCAIN

RABOSO "ANFORA" 2019 V.TO IGT



Scheda Tecnica

Uve

100% Raboso

Provenienza

Nostri vigneti siti in Meolo

Terreno

Medio impasto
tendenzialmente argilloso

Sistema di allevamento

Guyot

Alcool

13,5% vol.

Resa per Ha

60 qli

Vendemmia

raccolta manuale
1^a decade di novembre

Vinificazione

Le uve appena vendemmiate vengono fatte fermentare in anfore di terracotta dell'Impruneta per circa venti giorni.

A fermentazione ultimata le vinacce vengono lasciate macerare per circa 8 mesi all'interno delle stesse, si procede poi alla svinatura completando l'affinamento per altri 3 mesi

Maturazione

12 mesi in anfora di terracotta, con un breve passaggio in barrique di rovere francese.
6 mesi in bottiglia