



Abramo
Marca Trevigiana I.G.T.

Dedicato a mio figlio, nel 2003 nasce Abramo, un vino senza tempo, espressione di uno stile unico seguito da sempre con dedizione.

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (TV)

Maturazione: fine ottobre

Allevamento: guyot, G.d.c., cordone libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea.

Vinificazione: le uve, accuratamente selezionate, vengono raccolte unicamente a mano, poste su graticci e lasciate appassire in fruttai per alcuni mesi al fine di ammorbidire quell'austerità tipica dell'uva Raboso. A metà inverno i grappoli vengono pigiati ed il lento lavoro della fermentazione trasformerà il mosto ricco di zuccheri nel giovane Abramo che sarà poi lasciato riposare e maturare nelle botti di rovere per alcuni anni.

Grado: 14,50 % vol.

Descrizione: aroma di frutta rossa, spezie e gusto morbido uniti da una piacevole tannicità.

Abbinamenti: ottimo accompagnamento per carni rosse, selvaggina o formaggi stagionati. Per assaporare al meglio si consiglia un ampio bicchiere a 18-20 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima della mescita.