

PIERA
MARTELOZZO
1899



PIETRA DI



RABOSO I.G.T. delle Venezie

UVE: Raboso

ZONA DI PRODUZIONE: Zona delle Tre Venezie

ALTITUDINE: 200 metri s.l.m

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Alluvionale

SISTEMA DI IMPIANTO: Cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3500 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Primi giorni di ottobre

GRADO ALCOLICO: 11,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 20 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° - 14° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Bicchiere a calice

DURATA: Tre anni

FORMATO (ml): 750

SCHEDA TECNICA

La vinificazione è in rosso con una macerazione prolungata per 20 -25 giorni a una temperatura controllata di 26° - 28° C. Dopo la fermentazione alcolica viene indotta la fermentazione malolattica con un successivo affinamento sul deposito fine in botti grandi fino a primavera.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con spuntini vari, pizze, salumi e formaggi di media stagionatura.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso con note violacee. Profumo piacevole con un panorama di note fruttate dove spicca distinta la violetta di campo. Sapore fresco, amabile, con un'acidità sostenuta e un patrimonio tannico elevato.



Piera Martellozzo S.p.A.
Via Pordenone, 33
33080 San Quirino (PN)

Tel. + 39 0434 963 100
Fax. + 39 0434 963 115
www.pieramartellozzo.it