



Persico

## Picchio Rosso

Raboso Piave - Merlot  
Rosso Veneto I.G.T.

Raboso Piave e Merlot, uniti, rappresentano la massima espressione di due vitigni che raccontano la nostra terra, il Piave.

|                      |                                                                                                                  |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varietà              | Raboso del Piave 60% - Merlot 40%                                                                                |
| Denominazione        | Veneto I.G.T.                                                                                                    |
| Vigneto d'origine    | Musile di Piave "El Fion"                                                                                        |
| Coltivazione         | Lotta integrata                                                                                                  |
| Forma di allevamento | Guyot singolo lungo                                                                                              |
| Densità d'impianto   | 3500 piante per ettaro                                                                                           |
| Resa per pianta      | 1,6/1,8 kg di uva per pianta                                                                                     |
| Epoca di vendemmia   | prima decade di novembre                                                                                         |
| Sistema di raccolta  | raccolta a mano delle uve con scelta dei grappoli posizionati nei graticci per l'appassimento di circa 60 giorni |

#### Note di vinificazione

Pressatura soffice da uve diraspate, fermentazione in acciaio per essere completata in legno.

|             |                                                                                                             |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Affinamento | 1 anno di barrique                                                                                          |
| Taglio      | Dopo 1 anno di affinamento in legno viene tagliato con il merlot vendemmiato ed appassito l'anno successivo |

#### Note organolettiche

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
Dal punto di vista olfattivo, gli aromi speziati ed il vegetale secco del Raboso Piave lasciano spazio alle intense note di frutta rossa del Merlot per un bouquet impetuoso ma elegante.  
Al palato presenta un'intensa acidità, tipica del Raboso Piave, attenuata dalla morbidezza e dal corpo tipici del Merlot.  
L'unione delle caratteristiche organolettiche delle varietà che compongono il taglio rendono questo vino strutturato ed equilibrato.

#### Abbinamento

Ottimo con piatti di carne alla brace, selvaggina, stufati e con tutti i formaggi stagionati.

#### Bicchieri consigliati

Gran Ballon

#### Come indicare sulla carta vini

Raboso del Piave-Merlot "Picchio Rosso" Veneto I.G.T. 2019 - Persico Vini