

CASA ROMA
PERUZZET
VINI DELLA TERRA DEL PIAVE

GLI AUTOCTONI

SESTIER
RABOSO MARCA TREVIGIANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Dal vitigno principe delle pianure trevigiane nasce un vino, il Sestier, dal tono brioso e deciso. I salumi, il cotechino o anche il pesce in guazzetto sono i suoi compagni privilegiati.

From that Prince of Treviso varieties we get the Sestier, with its joyful and determined character. This wine is at its best with cold cuts, cotechino or fish cooked in its own juices.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL INFORMATION

Zona di origine | *Area of origin:* San Polo di Piave, Campo di Pietra

Vitigno | *Variety:* Raboso Piave, Raboso Veronese

Forma di allevamento | *Training system:* Guyot

Periodo di Vendemmia | *Harvest period:* Metà ottobre - Mid October

Resa q.li uva per ha | *Yield per hectare:* 120 quintali - 12000 Kg

Vinificazione | *Fermentation:* In tino aperto con 25 giorni di macerazione.
Open-top fermentation with 25 days of maceration.

Affinamento | *Aging:* In acciaio per 7 mesi.
In stainless steel vats for 7 months.

Alcool | *Alcohol content:* 11,5% Vol.

Acidità totale | *Total acidity:* 6.5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
SENSORIAL QUALITIES

Colore | *Colour:* Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Intense ruby red with violet highlights.

Bouquet | Ciliegia ed amarena accompagnano sentori di prugna e ricordi di viola. *Cherries with overtones of plumb and a hint of wild violets.*

Sapore | *Flavour:* Fresco, gradevolmente tannico, brioso ed abboccato.
Fresh, pleasantly tannic, joyful and slightly sweet.

Temperatura di servizio | *Serving temperature:* 18 - 20°C

Formati disponibili - *Sizes available:* Classic 0,75 L

AZIENDA AGRICOLA CASA ROMA

VIA ORMELLE, 19 - 31020 SAN POLO DI PIAVE, TREVISO - ITALIA

TEL. +39 0422 855339 FAX +39 0422 802091

E-MAIL INFO@CASAROMA.COM WWW.CASAROMA.COM



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N. 1308/13

