

## GENIUM LE BAITE



<b>Denominazione:</b>	"Genium" - Raboso Veneto IGT
<b>Produzione:</b>	Biologica - Certificato IT BIO 004. Vino vegano.
<b>Uve:</b>	100% Raboso del Piave
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Mansuè, località Basalghelle.
<b>Terreno:</b>	Argilloso-Calcareo di origine alluvionale.
<b>Raccolta:</b>	Ultima decade di ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	Le uve, raccolte a mano, sono pigiate in modo soffice. Dopo la macerazione, il mosto fermenta per 13 giorni, o più, a contatto con lieviti autoctoni. La follatura è eseguita in modo manuale. Segue la fermentazione malolattica. Invecchia in tonneau di rovere per 2/3 anni.
<b>Affinamento:</b>	Affina 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino, con riflessi violacei.
<b>Note sensoriali:</b>	Al naso è intenso, fruttato, con profumi di frutta rossa, mora, marasca e sentori speziati. In bocca denota grande struttura: è secco, morbido con un tannino vellutato ed elegante. Il finale è lungo e persistente.
<b>Abbinamenti:</b>	Carni alla griglia, selvaggina, piatti saporiti e formaggi piccanti. Ottimo vino da meditazione.
<b>Grado alcolico:</b>	13% vol. all'imbottigliamento.
<b>Temperatura servizio:</b>	18° - 20° C.
<b>Bottiglie prodotte:</b>	Produzione limitata Inferiore a 2000 bottiglie/anno.
<b>Formati disponibili:</b>	Bottiglia: 750 ml. Cartone: 6 bottiglie. Cofanetto regalo.

<b>Name:</b>	"Genium" - Raboso Veneto IGT
<b>Production:</b>	Organic wine - Certificate IT BIO 004 Vegan wine.
<b>Grapes:</b>	100% Raboso del Piave
<b>Production area:</b>	City of Mansuè, locality Basalghelle.
<b>Soil Type:</b>	Clay-Calcareous of alluvial origin.
<b>Harvest:</b>	In the last 10 days of October.
<b>Vilification:</b>	The grapes, harvest by hand, are softly pressed. After the maceration, the must ferments 13 days, or more, with indigenous yeasts. The cap is regularly plunged down or broken by hand. The malolactic fermentation follows. The wine ages in oak tonneau for 2/3 years
<b>Refinement:</b>	The wine refines in the bottles for 6 months.
<b>Colour:</b>	Ruby red, purple shades.
<b>Smell profile:</b>	Nose: it's intensive, fruity, fragrance of red fruits red fruits, cherry, blue raspberry and spicy notes. In the mouth it's dry, warm and roundness. The tannin is velvety and elegant. The wine in persistent.
<b>Food pairing:</b>	Excellent with grilled meats, game meat, elaborate dishes and spicy cheese. Excellent meditation wine.
<b>Alcohol:</b>	12,5% vol. at the time of bottling.
<b>Service Temp.:</b>	18° - 20° C.
<b>Production:</b>	Limited production, less then 2000 bottles in a year.
<b>Packaging:</b>	Bottle: 750 ml. Box: 6 bottles. Gift. Box

GUARDA COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE  
SEE HOW TO PROPERLY RECYCLE AND DISPOSE OF THIS BOTTLE, SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT



BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
Vetro	PVC	Sughero	Cartone ondulato
GL 71	C/PVC 90	FOR 51	PAP 20
<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b>			
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.			

### Le Baite

Azienda Agricola Le Baite - Via Baite, 11 - 31040 Basalghelle di Mansuè (TV) - Italia  
Tel.: 0039 347 0096770 Stefano Baldessin - E-mail: info@vinilebaite.it - www.vinilebaite.it