



#### TERRITORIO

**Vitigno:** 100% Raboso Piave

**Zona di produzione:** Vigna del Raboso (Zenson di Piave-TV)

**Tipologia di suolo:** Medio argilloso

**Forma di allevamento:** Sylvoz

**Densità di impianto:** 2400 ceppi x ha

**Periodo di vendemmia:** Metà Ottobre-fine Ottobre

#### CANTINA

**Vinificazione:** Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pigiadiraspatura, la fermentazione del pigiato avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 22/24°C per circa 8-10 giorni con lieviti selezionati. Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi dopo successivi travasi.

**Affinamento:** Dopo averlo reso limpido, viene messo in botti di rovere per un periodo di affinamento in legno per almeno un anno, successivamente viene messo in bottiglia dopo due anni.

#### DEGUSTAZIONE

Il Raboso Piave è un vitigno autoctono del Veneto Orientale, la cui presenza nelle terre del Piave è documentata fin dal '600, derivato presumibilmente dalla addomesticazione di viti selvatiche che crescevano spontaneamente attorno al fiume Piave. Il suo nome deriva probabilmente da "rabbioso", cioè l'impressione che si aveva assaggiando il vino prodotto da quest'uva, che spiccava per il suo contenuto di acidità e tannini, che combinati assieme danno un effetto decisamente astringente. La vinificazione ottimale richiede una adeguata macerazione nelle bucce: in tal modo si ottiene un vino di ottimo corpo, aspro e tannico da giovane, molto adatto all'invecchiamento. Lasciato maturare in botti di legno, acquista col tempo un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, uno splendido bouquet ampio e pieno che ricorda le violette di campo e anche, marcatamente, il profumo di marasca e mora selvatica. Per ottenere la D.O.C. il Raboso non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno uno in botte. Al palato risulta secco, sapido, tannico, fresco, austero, pienamente appagante. Il Raboso Piave, raggiunta la sua piena maturità, è uno dei grandi vini rossi italiani, ottimo con la cacciagione di pelo e di piuma, meglio se condita con salse speziate, le carni rosse, le grigliate e i formaggi molto invecchiati. Da' il meglio di se con piatti grassi dove l'acidità contribuisce a pulire il palato. È pure un eccellente vino da meditazione, compagno ideale delle lunghe sere invernali fra amici. Se ne consiglia la temperatura di servizio 16-18°C.

**Conservazione:** È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

**Formati disponibili:** Classic 0,75 / 1 L

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Grado alcolico:** 12,50-13,00 % vol

**Acidità totale:** 6,00-7,50 g/l



0,75 / 1 L