

RABOSO DEL PIAVE DOC

TERRITORIO

Vitigno: 100% Raboso Piave

Ubicazione: podere del Raboso, Zenson di Piave, Treviso

Tipologia terreno: Medio argilloso

Forma di allevamento: Sylvoz

VENDEMMIA

Epoca di Vendemmia: Metà ottobre-fine ottobre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia 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 naturali.

Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 3 mesi dopo i successivi travasi.

Affinamento: Una volta averlo reso limpido viene messo in botti di rovere per un periodo di affinamento in legno per almeno un anno. Dopo due anni di invecchiamento viene messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Raboso Piave è un vitigno autoctono coltivato lungo l'asse del fiume Piave, la cui presenza è documentata fin dal '600, derivato presumibilmente dalla addomesticazione di viti selvatiche che crescevano spontaneamente attorno al fiume. 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.

Colore: lasciato maturare in botti di legno, acquista col tempo un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Profumo: è un vino fruttato con un splendido bouquet ampio e pieno che ricorda le violette di campo e anche, marcatamente, il profumo di marmosca e mora selvatica.

Gusto: al palato si distingue per la sua tagliente acidità e la forte carica tannica, queste sensazioni si ammorbidiscono con l'invecchiamento, diventando vino di corpo ed eleganza. Risulta secco, sapido, fresco, austero, pienamente appagante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Raboso Piave, raggiunta la sua piena maturità, è uno dei grandi vini rossi italiani, ottimo con pietanze succulente ed intense come la caccagione di pelo e di piuma, meglio se condita con salse speziate, le carni rosse, le grigliate e i formaggi stagionati.

Dà il meglio di sé 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.

CONSERVAZIONE

Non teme l'invecchiamento, le bottiglie vanno conservate in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

CARATTERISTICHE ANALITICHE *

Grado alcolico: 12,5-13,0% vol.

Zuccheri: 0 g/l

Acidità totale: 6,0-7,5 g/l

** Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: 16-18°C

Bicchieri consigliati: Bicchieri largo, più allungato, come il *borgogna*.

Formati disponibili: 0,75 L



D.O.C. PIAVE



€ 0,75