

## RABOSO

*Uve: Raboso Piave*

Vitigno autoctono della valle del Piave per eccellenza, il Raboso è un vino dal carattere deciso e dalla forte personalità. Viene coltivato secondo pratiche agricole sostenibili, dove la biodiversità è rispettata e la terra ascoltata. In cantina, vinificazioni attente e a basso impatto accompagnano il Raboso nel suo naturale percorso evolutivo, rivelando la sua tipica freschezza e vivace acidità, il suo nome infatti deriva dalla parola “rabioso”. Dedicato a chi cerca un vino con personalità e lunga tradizione.

### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Raboso Piave DOC.

**UVE:** Raboso Piave.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Valle del Piave.

**TERRENO:** caranto, ricco di argilla, calcare e sedimenti di roccia dolomitica.

**CLIMA:** mite, con poche piogge e temperature estive alte che permettono una perfetta maturazione dell’uva.

**DENSITA’ DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 6.250 viti per ettaro allevate a Guyot.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** per ottenere la perfetta maturazione delle uve, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle cimature estive e delle attente defogliazioni. Inoltre, la resa è molto bassa per produrre uva ricca di corpo e aroma.

**VENDEMMIA:** fine Ottobre con una buona maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori di cemento alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, svolta esclusivamente con lieviti indigeni a temperatura controllata, termina in serbatoi di cemento. Il vino matura in barrique per alcuni mesi sui propri lieviti dopo la fermentazione malo-lattica e successivamente riposa a lungo in bottiglia.

**ALCOL:** 13 - 14% vol. (a seconda dell’annata).

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso rubino intenso e al naso intensi profumi di frutta rossa, mora, marasca e sentori speziati. Al gusto denota una piacevole acidità e una grande complessità con finale lungo e persistente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** ideale con i piatti tradizionali veneti come i salumi, pasta e fagioli, grigliate miste e formaggi piccanti.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 50 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 20-25 anni dalla vendemmia.

**CAPACITA’ BOTTIGLIA:** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** (diametro x altezza) mm: 80x300.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** kg (pieni): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ct.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 6 strati da 19 ct, 114 ct per pallet, 684 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 246x175x305.

