

RABOSO

Uve Raboso

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: 100% Raboso.

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 malolattica.

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 10-15 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, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

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

