



RABOSO PIAVE DOC

“LIMIT EDITION”

DATI COMMERCIALI

Denominazione: **Raboso Piave Doc**

Colore: **Rosso rubino intenso e fitto.**

Profumo: **Ricorda il profumo delle ciliegie, marasca, mora selvatica, amarena, prugna, con accenni al profumo intenso della cannella, vaniglia, cuoio, tabacco, viola e pepe.**

Sapore: **suntuoso, supportato da una notevole struttura e da tannini poderosi.**

La sapidità accompagnata da un'acidità gradevole e da un buon tenore alcolico conferiscono un retrogusto lungo e piacevole.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: **Raboso Piave in Purezza**

Zona ubicazione vigneti: **San Polo di Piave**

Altitudine: **30 metri sul livello del mare**

Tipo di suolo: **Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.**

Orientamento ed esposizione delle viti: **sud-nord**

Sistema di allevamento: **Sylvoz doppio capovolto e bellussi**

Ceppi/ha: **3000**

Resa uva q.li/ha: **70-80 q.li/ha**

Epoca vendemmia: **fine ottobre**

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: **con macerazione di 20/25 giorni su tini di legno da 35 hl.**

Le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Tecnica di Produzione: **il 10% delle uve viene appassito in fruttaio per 40 giorni.**

Fermentazione Malolattica: **appena dopo la svinatura con batteri selezionati.**

Affinamento: **24 mesi in botti di legno da 12 hl (12 mesi in barriques per il Raboso passito).**

Durata maturazione: **6 mesi prima della commercializzazione.**

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: **60%**

Estratto secco (gr/lt): **32**

Acidità totale (gr/lt): **6,70**

Ph: **3,30**

Zuccheri residui (gr/lt): **6**

Alcol svolto: **13,50% vol**

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti: **il Raboso si presta ad accompagnare selvaggina, magari condita con spezie; formaggi importanti come grana e stravecchio. Riesce a dare il meglio di sé con piatti grassi dove l'acidità pulisce il palato.**