



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Raboso Piave Doc "Sangue del Diavolo"



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	Rai di San Polo di Piave
Altitudine	30 metri s.l.d.m.
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
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 90% delle uve viene surmaturato in pianta, il 10% viene appassito in fruttajo per 40 giorni.
Fermentazione Malolattica	Sì, appena dopo la svinatura con batteri selezionati.
Affinamento	24 mesi in botti di legno da 12 hl per le uve surmaturate in pianta, 12 mesi in barriques per uve passite in fruttajo.
Durata maturazione	6 mesi prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	6,60 ÷ 6,80
pH	3,10 ÷ 3,30
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	14% 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.
Temperatura di servizio	18-20° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.