

GELSAIA

Raboso Piave D.O.C.

Annata: 2007

Nome derivante da Gelso, pianta che all'inizio del secolo scorso nel Trevigiano veniva utilizzata come tutore o sostegno della vite.

Raboso del Piave realizzato, fin dall'annata 1997, con l'appassimento di una parte delle uve e preso a modello per regolamentare la nascente tipologia "Raboso Piave Doc Superiore", che disciplinerà proprio la pratica dell'appassimento, compiendo così il primo passo per portare il Raboso Piave all'ambizioso obiettivo dell'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, che costituirebbe la prima Docg trevigiana ed una delle poche presenti nel Veneto.

VENDEMMIA:	primi giorni di novembre 2007 (parte di quest'uva è stata messa ad appassire in fruttajo)
VITIGNO:	Raboso Piave
ZONA DI PRODUZIONE:	Tezze di Piave (TV)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave.
TECNICA DI PRODUZIONE:	Il 20% delle uve è stato appassito in fruttajo per 35 giorni
CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:	Il vino viene affinato in legno nuovo e usato (barriques e tonneaux) per 12 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO:	24 Luglio 2009 e sosta in cantina per altri 16 mesi
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rubino intenso e fitto, con incipienti riflessi granati, molto consistente. Profumi stratificati, si concedono un po' per volta: suadenti sensazioni di ciliegie in confettura, prugna, sottobosco, cioccolato fondente e rabarbaro. Impatto gustativo di marcata freschezza, denota vigoria e trama tannica di tutto rispetto. Lunga persistenza fruttata.
GRADAZIONE ALCOLICA:	14 % VOL
ACIDITA' TOTALE:	6,80 per mille
ESTRATTO SECCO TOTALE:	34 gr/l

