

RABOSO PIAVE PASSITO

Marca Trevigiana Indicazione Geografica Tipica
Annata: s.a.

Questo Raboso è frutto dell'appassionata ricerca delle potenzialità, in parte ancora inesprese, di questo vitigno che ha scritto la sua storia nella Marca Trevigiana.

Poiché l'appassimento enfatizza i pregi e i difetti di ciascuna annata, supportati dall'esperienza abbiamo assemblato in percentuali decrescenti quattro grandi annate: 2000 – 2002 – 2003 - 2005.

VENDEMMIA:	Nelle annate selezionate: dal 25 ottobre al 10 novembre
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:	Mani esperte hanno raccolto i migliori grappoli, che sono stati conservati in cassette e in graticci fino al mese di aprile, estremizzando così l'appassimento per oltre sei mesi. Macerazione per 20 giorni in acciaio e successiva fermentazione in barriques
CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:	Conservazione delle varie annate separatamente in barriques e tonneaux fino all'assemblaggio in percentuali decrescenti delle quattro grandi annate (2000, 2002, 2003, 2005)
IMBOTTIGLIAMENTO:	Aprile 2007 e sosta in cantina per almeno 8 mesi
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Sentori di marasca sotto spirito, frutta appassita come datteri, fichi e uva sultanina. Dal sapore sontuoso, sapido e con tannini poderosi, ben contrastati dalle note dell'alcool, ha un retrogusto lungo e piacevole
GRADAZIONE ALCOLICA:	14,5% VOL
ACIDITA' TOTALE:	7,70 per mille
ESTRATTO SECCO TOTALE:	48 gr/l
