

## R.P.

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.

<b>VENDEMMIA:</b>	Nelle annate selezionate: dal 25 ottobre al 10 novembre
<b>VITIGNO:</b>	Raboso Piave
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Tezze di Piave (TV)
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave
<b>TECNICA DI PRODUZIONE:</b>	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
<b>CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:</b>	Conservazione delle varie annate separatamente in barriques e tonneaux fino all'assemblaggio in percentuali decrescenti delle quattro grandi annate (2000, 2002, 2003, 2005)
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	15 febbraio 2011 e sosta in cantina per almeno 8 mesi
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	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
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	14,5% VOL
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	7,70 per mille
<b>ESTRATTO SECCO TOTALE:</b>	48 g/l

