

RABOSO PIAVE

Piave D.O.C.
Annata: 2006

Il Raboso Piave, cavallo di razza difficile da domare, dimostra il suo carattere già in vigneto avendo un ciclo vegetativo molto lungo: germoglia per primo ed è una delle ultime uve ad essere raccolta. Questo lo rende un vitigno unico, fra i più tipici della DOC Piave, quasi estremo, e forse per questo lasciato in disparte, perché intimorisce per la sua natura forte e rabbiosa.

Per svelare il meglio di sé richiede tempi lunghi, pazienza e una certa dose di coraggio.

VENDEMMIA:	31 ottobre 2006
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:	Raccolta delle uve con lieve surmaturazione in pianta e vinificazione con macerazione in tini di rovere per 12 giorni
CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:	Il vino viene affinato per il 40% in barriques e il rimanente in botti di rovere di slavia da Hl. 30 per almeno 14 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO:	31 marzo 2009 e sosta in cantina per altri 8 mesi
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Bouquet pieno, ampio, gradevole, ricorda la marasca, la mora selvatica, la vaniglia, il cuoio, il tabacco e la viola. Sapore secco, austero, con una tannicità e un'acidità gradevolmente nobilitate dall'apporto alcolico.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol
ACIDITA' TOTALE:	6,60 per mille
ESTRATTO SECCO TOTALE:	32 gr/l

