



Cecchetto
TRADIZIONE E RICERCA

TYPE OF GRAPE

TYPE OF SOIL





TYPE OF TASTE



TYPE OF WINE

Cecchetto
TRADIZIONE E RICERCA



TRADIZIONE E RICERCA

Nascere da una famiglia contadina con radicate tradizioni vitivinicole, a pochi chilometri dalla prestigiosa e rinomata Scuola di Enologia di Conegliano e crescere nelle terre del Piave dove si coltiva da più di cinquecento anni il Raboso del Piave, ha segnato la mia storia. Con il tempo però, produrre e vinificare questo vino come m'insegnava mio padre non mi bastava più e, nel 1986, accetto una nuova sfida: potenziare la piccola azienda di famiglia per far conoscere e apprezzare anche al di fuori dei nostri paesi quel Raboso che ha scritto la sua storia nel nostro territorio. La consapevolezza dell'importanza di tutelare un patrimonio da affidare integro e inossidabile alle generazioni che verranno mi sprona al rispetto per l'aria, l'acqua, il suolo e la biodiversità, attraverso ponderate scelte tecniche che prediligono un basso impatto ambientale. Essere un'**azienda vitivinicola sostenibile**, non significa però solo adottare buone pratiche in vigneto e in cantina, ma soprattutto cercare di tutelare e preservare il territorio in cui si svolge la nostra attività, coinvolgendo ed educando le comunità locali alle tematiche legate alla crisi climatica.

TRADITION AND RESEARCH. I was born and raised in a family of farmers with long experience in vine growing in the Piave area where the Piave Raboso variety has been grown for over 500 years, at short distance from the renowned Conegliano oenological school: these factors have marked my life. I started to grow vines and make wine following my father's example, but in 1986 I felt I needed to move away from that track and had to face a new challenge. Our family business had to grow bigger, and I wanted Raboso, a wine that is a landmark in our region, to be known and appreciated outside the boundaries of its area of origin. Such important legacy must be protected and handed over undamaged to future generations, and such awareness urges me to respect the soil, water and plants of this land through the careful use of pruning techniques and low-input treatments. Being a sustainable winery does not only mean adopting good practices in the vineyard and cellar, but above all trying to protect and preserve the area in which our business takes place, involving and educating local communities on issues related to the climate crisis.





TYPE OF SOIL

IL TERRITORIO

Oggi l'azienda si sviluppa in tre sedi in provincia di Treviso: Tezze di Piave, Motta di Livenza e Cornuda. La sede principale è a Tezze di Piave, nella pianura trevigiana attraversata dal Piave, un fiume che, talvolta carico di devastante potenza nelle piene autunnali, ha dato origine a rovinose inondazioni determinando un terreno alluvionale sciolto e ben drenato, dove nel corso dei secoli si sono sedimentati i detriti ghiaiosi. Qui coltiviamo il Raboso del Piave, il Carmenère, il Cabernet Sauvignon, il Pinot Grigio, lo Chardonnay e la Glera. La seconda sede si trova a Lorenzaga di Motta di Livenza, zona che si distingue per un terreno creatosi nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che, ritirandosi, hanno rilasciato minute particelle di argilla calcarea e dove, a debole profondità, si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui il tipico detto locale: "terreni ricchi di caranto". Qui coltiviamo il Manzoni Bianco, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc ed il Merlot. Infine nella zona del Montello e Colli Asolani, nei vigneti di Cornuda, produciamo il Merlot e il Prosecco Asolo DOCG su terreni particolarmente esposti al sole, dove il clima è secco d'estate e rigido d'inverno ed il substrato superficiale è costituito in prevalenza da argille ferrettizzate di colore bruno rossastro scuro.

THE LAND. Nowadays our winery has got three production facilities in the Treviso province: in Tezze di Piave, Motta di Livenza and Cornuda. The headquarters are in Tezze di Piave, in the plain crossed by the river Piave. Its autumn floods can have a devastating impact, and have in fact caused disastrous overflows that have given origin to loose and well-drained alluvial soil over which gravelly debris has settled over the centuries. Here we grow Raboso Piave, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay and Glera. The second site is in Lorenzaga di Motta di Livenza, an area where the soil is the result of the action of ice ages and alluvial deposits, carried by the water of melting glaciers that have left minute particles of calcareous clay. At shallow depth several layers of carbonate aggregates can be found, locally referred to as "caranto". There we grow Manzoni Bianco, Cabernet Sauvignon, Caberner Franc and Merlot. Finally we produce Merlot and Asolo DOCG Prosecco in Cornuda from grapes grown in vineyards well exposed to the sun with dry summers and cold winters. The surface substrate consists predominantly of dark reddish-brown clay rich in iron oxides.





TYPE OF GRAPE

IL RABOSO DEL PIAVE

Il retaggio storico voleva il Raboso del Piave “rabbioso”, duro, aspro, a volte imbevibile... io però ero convinto che questo “cavallo di razza” difficile da domare avesse grandi potenzialità e già alla fine degli anni novanta ho iniziato ad appassirne una parte per cercare di smussarne gli spigoli e contemporaneamente ne vinificavo diverse interpretazioni, lo affinavo nei legni del territorio (acacia, gelso, ciliegio, castagno) e nel 2002 piantavo nella mia azienda le prime 5mila viti provenienti dalle nuove selezioni clonali di Raboso Piave: VCR19, VCR20, VCR43, una grande sfida iniziata insieme ai Vivai Cooperativi Rauscedo. I tempi stavano cambiando e questo storico vitigno delle terre del Piave ritrovava la sua dignità: lo stesso Luigi Veronelli, il 14 aprile 2002, dedicò al nostro vino un articolo sul Corriere della Sera descrivendolo come una “fascinosa realtà, per acidità profumi e struttura”.

RABOSO PIAVE. In the past Raboso Piave was considered hard, harsh, “rabbioso” (Italian for “angry”) to the point of being almost undrinkable, but I’ve always been convinced that such a wild horse, however hard to tame, had great potential. Therefore in the late 1990’s I started to dehydrate part of the grapes in order to smooth them and I made different versions of the wine, ageing it in barrels made of different woods from local trees (acacia, mulberry, cherry, chestnut); then in 2002 I planted the first 5,000 vines of Raboso Piave from new clone selections obtained at Rauscedo cooperative nursery: VCR19, VCR20 and VCR43. The times they were a’Changing, and that ancient variety of the Piave area regained its rank: even Luigi Veronelli wrote an article about our wine in “Il Corriere della Sera” on 14 April 2002, describing it as “ charming for its acidity, aromas and structure”.





TYPE OF WINE

LA CANTINA

Si dice che "il vino assomigli a chi lo fa". Amo la ricerca e la sperimentazione, ma ho anche un profondo rispetto per la tradizione e così tra passato e futuro nella mia cantina oltre a Merlot, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Manzoni Bianco, Pinot Grigio e Prosecco, si possono assaggiare diverse prove, interpretazioni, versioni, esperimenti, discutere di legni, appassimenti riguardanti il Raboso del Piave. Ho interpretato questo vitigno, l'unico autoctono a bacca rossa della Marca Trevigiana, tradizionalmente incline alla spigolosità, secondo uno stile più moderno, tanto da vinificarlo in quattro declinazioni: il tradizionale Raboso Piave, l'innovativo "Gelsaia" realizzato con l'appassimento di una parte delle uve, precursore della DOCG Piave Malanotte, il metodo classico Rosé "Rosa Bruna" ed il passito "RP".

THE WINERY. They say that a wine reflects the personality of the person who makes it. If on the one hand I am very interested in research and experiments, on the other tradition is of great consequence to me. Therefore halfway between past and future, my winery is not only the place where you can find some Merlot, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Manzoni Bianco, Pinot Gris and Prosecco, but also taste a range of different versions and styles of Raboso Piave from fresh and dried grapes, and aged in different woods. Raboso Piave is a wine made from the only native red grape variety of Marca Trevigiana which traditionally tends to be harsh, but I have tried to give it a more modern attitude by making four different versions: the traditional Raboso Piave; pathbreaking Gelsaia from partially dried grapes and forerunner of the Piave Malanotte DOCG, the classic method sparkling rosé "Rosa Bruna" and "RP" from dried grapes.





TYPE OF TASTE

I NOSTRI VINI

Degustare un vino vuol dire apprezzarlo in tutte le sue sfumature entrando in contatto con la cultura di un territorio, con la sua tradizione, antica o sapientemente rinnovata, talvolta con le contraddizioni e le incongruenze che nascono dalla voglia di stupire o di cambiare a tutti i costi. Un vino è grande quando non nasconde le sue origini, ma le esalta senza doversi ancorare ad un concetto di tipicità ottuso e retrogrado, senza voler aspirare alla conquista effimera del gusto imperante. È per questo che mi auguro che i nostri vini ed in particolar modo il nostro Raboso siano, e possano essere sempre di più, ambasciatori dell'identità e dell'originalità del loro territorio.

OUR WINES. Tasting a wine means enjoying all its different nuances and getting to know the tradition of the place it comes from. Such tradition can be ancient or wisely revitalized, sometimes with the contradictions and inconsistencies deriving from the wish to astound at any cost. A wine is great when it does not hide its origin, but rather celebrates it without sticking to a dull and backward idea of being true to itself or trying to follow the mainstream of the current dominant taste. That is why I hope that our wines, and particularly Raboso, can be considered good ambassadors of the identity and uniqueness of their terroir.





IL RABOSO DEL PIAVE



RABOSO DEL PIAVE

Raboso del Piave DOC

Vitigno fra i più rappresentativi della DOC

Piave 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. Forte e rabbioso, richiede tempi lunghi per svelare il meglio di sé, con un bouquet pieno, ampio e gradevole che ricorda la marasca, la mora selvatica e la viola. Dal sapore secco, austero, con una tannicità e un'acidità gradevolmente nobilitate dall'apporto alcolico.

Raboso del Piave DOC

It is one of the most typical grape varieties of Piave DOC. It shows its character already in the vineyard, with its very long growing cycle: it is the first variety to sprout, and one of the last to be harvested. Strong and fiery, it requires a long time to give the best of itself, with a full and pleasant bouquet that reminds of morello cherry, blackberry and violet. Dry and austere in the mouth, with a tannic and acid note pleasantly smoothed by its alcoholic strength.



GELSAIA

Malanotte del Piave DOCG

Raboso Piave realizzato, fin dall'annata 1997, con l'appassimento di una parte delle uve e precursore della DOCG Piave Malanotte, la prima DOCG trevigiana da vitigno a bacca rossa. Il suo nome deriva da gelso, pianta che all'inizio del secolo scorso nel Trevigiano veniva utilizzata come tutore o sostegno della vite. Di colore rubino intenso e fitto, si esprime con profumi stratificati di marasca, prugna e frutta appassita come datteri, fichi e uva sultanina.

Malanotte del Piave DOCG

This Raboso Piave is the forerunner of the Piave Malanotte, the first red DOCG wine in the Treviso province, obtained since 1997 from partially dried grapes. Its name comes from that of the mulberry (gelso), a tree that was used at the beginning of the last century in the Treviso province as a support for vines. Deep ruby red in colour, it features stratified aromas of wild cherries, plums and dried dates, figs and sultana.



RP

Raboso Passito
Veneto IGT

Questo Raboso Piave è il frutto dell'appassionata ricerca delle potenzialità, in parte ancora inesprese, di questo vitigno. Poiché l'appassimento enfatizza i pregi e i difetti di ciascuna annata, supportati dall'esperienza ne assembliamo in percentuali decrescenti almeno quattro che si siano distinte per qualità. Sentori di marasca sotto spirito, frutta appassita come datteri, fichi e uva sultanina, anticipano un sapore sontuoso, sapido e con tannini poderosi, ben contrastati dalle note dell'alcool.

Raboso Passito
Veneto IGT

This Raboso Piave is the result of the passionate search of the potential of this grape variety, still partially unexpressed. Grape drying emphasizes the strengths and weaknesses of each vintage, and so thanks to our knowledge and experience we have assembled at least four in decreasing percentages and different quality levels. Aromas of morello cherry in alcohol, dried dates, figs and sultana. Luscious and savoury in the mouth, with powerful tannins well balanced by the alcohol content.



ROSA BRUNA

Rosato Spumante Brut
Metodo Classico tradizionale

Il Rosato di Raboso metodo classico è un'originale declinazione del Raboso del Piave nata nel 2008 per valorizzare l'acidità del vitigno. Un vino dedicato a Bruna, madre di Giorgio, presente sin dal primo giorno in azienda. Di colore rosa ramato con riflessi arancio e perlage sottile ha un naso fresco che tocca toni fruttati di melagrana, arancia e pompelmo completato da accenni minerali e toni di ciliegia anche in confettura, che anticipano un gusto fresco, sapido e cremoso.

Sparkling Brut rosé
Traditional method

This Classical method rosé Raboso is an original interpretation of Raboso Piave born in 2008 to enhance the acidity of the grape. A wine dedicated to Bruna, Giorgio's mother, present since the first day in the winery. Copper pink with orange shades and fine perlage. Fresh fruity notes of pomegranate, orange and grapefruit enriched by mineral tinges and hints of cherry jam. Fresh, flavoursome and creamy taste.



MANZONI BIANCO

Marca Trevigiana IGT

Vitigno nato dalla lunga e appassionata ricerca del Prof. Luigi Manzoni, preside dal 1912 della più antica Scuola Enologica d'Italia. Contraddistinto dalla sigla 6.0.13, nasce dall'incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Renano. Il suo profumo ricorda il fiore di glicine, la pera matura, l'ananas ed il sapore asciutto, vellutato e persistente è armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida.

Marca Trevigiana IGT

This grape variety is the result of the long and thorough search of Professor Luigi Manzoni, who became the headmaster of the oldest Italian Enological Institute in 1912. Also known under its numerical designation 6.0.13, it is a cross of Pinot Blanc and Rhine Riesling. Its bouquet reminds of wisteria flowers, ripe pear and pineapple; the flavour is dry, velvety and lasting, well balanced between sweet and acid fragrances.



PINOT GRIGIO

Delle Venezie DOC

Vitigno fra i più importanti e diffusi dell'enologia mondiale, esige terreni asciutti, meglio se di origine alluvionale. Vino di grande prestigio; vinificato in bianco, cioè in assenza di bucce, si presenta di un elegante paglierino luminoso, con un caratteristico bouquet che ricorda la campagna d'estate, all'epoca delle fienagioni e con il passare del tempo acquista sentori di frutta secca. Sapore asciutto, vellutato e armonico.

Delle Venezie DOC

Pinot Gris is one of the most important and widespread grape varieties in the world which grows well in dry alluvial soils. This prestigious wine, made by fermenting the juice of its grapes without the skins, has a luminous straw yellow colour and a characteristic bouquet which smells of the countryside in summer at the time of haymaking; with the passing of time its aroma evolves into scents of nuts. Dry, velvety and well balanced flavour.



CARMENÈRE

Marca Trevigiana IGT

Antica varietà giunta in Veneto alla fine dell'Ottocento, ha trovato nel trevigiano, dove è stato impropriamente chiamato Cabernet Franc, la sua patria d'elezione.

Si esprime con un caratteristico profumo erbaceo, ampliato da note di pepe nero e frutti di bosco. Vino di spiccata personalità, al gusto si rivela fresco, sapido e di lunga persistenza gusto-olfattiva.

Marca Trevigiana IGT

This ancient grape variety started to be grown in Veneto in the late XIX century, and found an ideal home in the Treviso province, where it was incorrectly called "Cabernet Franc".

This wine has a typical herbaceous scent, and reminds of black pepper and berries. It has a strong personality, its taste is fresh and flavoursome with a long taste-olfactory persistence.



CABERNET SAUVIGNON

Marca Trevigiana IGT

Presente in Veneto già dal 1870, questo vitigno si è adattato con facilità a quasi tutti i terreni. Di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, il suo profumo è vinoso, leggermente erbaceo, con, in giovinezza, delle sfumature di lampone. Grazie alla sua buona alcolicità si presta bene all'invecchiamento assumendo riflessi granati e diventando gentile e delicato, dal gradevole sentore di violetta.

Marca Trevigiana IGT

This variety has been grown in Veneto since 1870, where it has easily adapted to all kinds of soils. Deep ruby red colour with purplish glints, herbaceous to the nose with hints of raspberry when young. When aged thanks to its good alcohol content it gets garnet hues and becomes fine and elegant, with lovely hints of violet.



MERLOT

Marca Trevigiana IGT

Il Merlot è il vitigno più diffuso al mondo. Presente dal 1880 nella collezione ampelografica della più antica Scuola Enologica d'Italia, può ormai essere definito un vitigno tradizionale del nostro territorio. Questo Merlot nasce dagli stessi vigneti nei quali vengono selezionate le uve per il Sante Rosso, il fratello maggiore con cui condivide l'identità.

I suoi profumi e il suo sapore ci fanno rivivere la lunga storia che lega questo vitigno alla nostra terra.

Marca Trevigiana IGT

Merlot is the most widespread grape variety in the world. There is evidence of its presence in the vineyards of the oldest Italian Enological Institute in 1880, so that it can be considered a traditional grape variety of our country. This Merlot comes from the same vineyards in which the grapes for Sante Rosso are selected, the older brother with whom it shares the identity. Its aromas and tastes make us relive the long history that binds this vine to our land.



SANTE ROSSO

Merlot
Marca Trevigiana IGT

Sante Rosso valorizza il Merlot e celebra Sante, padre di Giorgio, che nel 1985 riesce ad acquisire il terreno che coltivava permettendo al figlio di potenziare l'azienda. Un vino che già dall'etichetta indica il suo pregio: ogni anno sono segnalate le particelle e il numero dei filari da cui provengono le migliori uve. Profumi stratificati ricordano la prugna, la ciliegia, la frutta matura ed il sapore è asciutto, armonico e persistente.

Merlot
Marca Trevigiana IGT

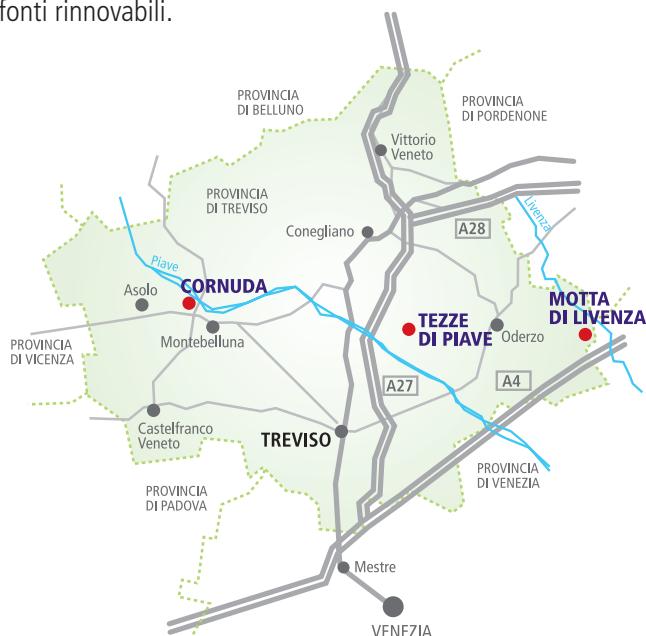
Sante Rosso emphasizes the Merlot and celebrates Sante, Giorgio's father, who in 1985 manages to acquire the land he cultivated, enabling his son to reinforce the business. A wine that shows its qualities even on the label: every year the parcels and the number of rows that originate the best grapes are specified on the label. Its stratified aromas remind of plum, cherry, ripe fruit and the taste is dry, well balanced and persistent.





L'AZIENDA

Fortemente legati al nostro territorio e ai vitigni che più lo rappresentano, crediamo sia fondamentale misurare e comprendere l'impatto ambientale generato dalla nostra attività produttiva. L'obiettivo è ridimensionare i comportamenti errati e crearne di nuovi più etici e sostenibili, sulla base di questo, dal **2017** tutte e tre le nostre sedi aziendali **sono certificate S.Q.N.P.I. - Produzione integrata e V.I.V.A. La sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia** per responsabilizzare le nostre scelte. Inoltre, dal **2020** tutta l'**energia** che utilizziamo nei vari processi produttivi deriva esclusivamente da fonti rinnovabili.



Strongly bonded to our territory and vines that best represent it, we believe it is essential to measure and understand the environment impact generated by our production activity. The purpose is to reduce the wrong behaviour and create new ones that are more ethical and sustainable. Basen on this objective, since **2017** all three of our headquarters are certified **S.Q.N.P.I. - Integrated Production and V.I.V.A. The sustainability of viticulture in Italy** to empower our choices. Furthermore, since **2020** all the **energy** that we use in our various production processes come exclusively from renewable sources.

AZIENDA AGRICOLA
Giorgio Cecchetto

via Piave, 67 · Tezze di Piave (TV) Italy
T. +39 0438 28598
www.rabosopiave.com