

## RABOSO PIAVE

Piave D.O.C.  
Annata: 2008

---

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.

<b>VENDEMMIA:</b>	27 ottobre 2008
<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>	Raccolta delle uve con lieve surmaturazione in pianta e vinificazione con macerazione in tini di rovere per 12 giorni
<b>CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:</b>	Il vino viene affinato per il 60% in barriques e il rimanente in botti di rovere di slavia da 30 hl per almeno 12 mesi
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	4 marzo 2011 e sosta in cantina per alcuni mesi
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	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
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	13% VOL
<b>ACIDITÀ:</b>	6,60 per mille
<b>ESTRATTO SECCO TOTALE:</b>	32 g/l

