



Rabbioso - Passito di Raboso

Scheda Tecnica

Il "Rabbioso" è un vino passito ottenuto da uve Raboso Piave 100% in vendemmie differenti (2004-2005-2006). Solitamente l'epoca di vendemmia varia da metà Ottobre a metà Novembre a seconda delle condizioni climatiche.

L'uva viene selezionata e raccolta a mano in cassette della capacità di 4-5 Kg e poste in ambiente idoneo all'appassimento.

Il Raboso Passito viene pigiato nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia e la resa in vino varia dal 20% al 30%.

L'uva passita viene diraspata e macerata per 15-20 giorni, dopo svinatura il Passito viene affinato in recipienti di legno fino all'imbottigliamento.

Questo Rabbioso è stato imbottigliato nel mese di Ottobre 2008.

VIGNETO

Tipo: rosso

Varietà: Raboso Piave 100%

Zona di produzione: Carboncine

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 10.000 kg/ha

Resa per pianta: 2,00 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80

Superficie: 3,00 ha

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

Epoca di vendemmia: prima settimana di Novembre

Raccolta: a mano

DATI TECNICI

Denominazione: Raboso Piave Passito Igt Veneto

Grado alcolico: 15,50 % in Vol.

Acidità totale: 6,6 gr/l.

pH: 3,80

Residuo Zuccherino: 80 gr/lt

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 18-20°C

Colore: rosso granato profondo.

Olfatto: intenso e ricco di sfumature. Alle note minerali decise, si sommano quelle speziate di tabacco, liquirizia, e vaniglia. Segue la nota fruttata con marasca, chiude un delicato balsamico.

Gusto: caldo, morbido, avvolgente, con evidente nota dolce sorretta da una struttura potente. Ricco, sapido con finale asciutto.