

Raboso doc Piave

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

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva alla diraspatrice e vinificatore tramite convogliatore a vibrazione e nastro

Recipiente di fermentazione: vinificatore Ganimede in acciaio inox che permette rimontaggi soffici senza l'utilizzo di organi meccanici

Macerazione: 14/21 giorni abbinata a delestage e follature soffici

Temperatura di fermentazione: 28°C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: totale

Maturazione: in legno per 24 mesi con aggiunta di raboso passito

Recipiente di maturazione: tonneau (50%) e botti da 25 hl (50%) in rovere francese a grana fine, tostatura media.

Imbottigliamento: Marzo 2007

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

DATI TECNICI

Denominazione: Raboso Doc Piave 2004

Grado alcolico: 13,80 % in Vol.

Acidità totale: 6,50 gr/l.

pH: 3,48

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 18/20°C

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Olfatto: profumo intenso, maturo, complesso, di grande eleganza. Domina lo speziato orientale con noce moscata e pepe, seguono fieno secco e cuoio, ancora evidente la confettura di ciliegia e marasca, completano il bouquet delicate note di menta ed eucalipto.

Gusto: pieno, ricco con acidità presente e ben armonizzata, morbido, sapido, con finale asciutto. Di buona persistenza.

In cucina: eccellente con la cacciagione da pelo e di piuma, le carni rosse, le grigliate ed i formaggi molto invecchiati. Nelle lunghe sere d'inverno è un grande vino da dividere con gli amici in grandi calici.

