



Raboso Doc Piave Parcel #912

Roter Wein von bodeneigenen Raboso Piave Traubensorten der Parzelle 912 unserer Weinberge in Carboncine - Roncade (Treviso). Langes Einmischen, Veredlung in Kastanien- und Eichenholz (48 Monate). Teil des Weins wird für 3 Monate zum Trocknen aufbewahrt.



WEINBERG

Typ: rot
Sorte: Raboso Piave 100%
Anbaugebiet: Carboncine
Gemeinde: Roncade (Treviso) - Italien
Jahr der Anpflanzung: 2000
Dichte der Anpflanzung: 5.000 Stock/ha
Ertrag pro Hektar: 10.000 kg/ha
Ertrag pro Stock: 2,00 kg/Stock
Anlage: 2,50 x 0,80
Oberfläche: 3,00 ha
Erziehungssystem: Guyotsystem
Geländeart: Tonboden (50-60%) mit „Caranto“, Alkaliboden
Weinlese: erste Dekade November
Lese: von Hand

WEINBEREITUNG

Gärbehälter: Ganimed Weinbereiter aus Inox-Edelstahl, mit dem ein weiches Umpumpen ohne mechanische Teile ermöglicht wird.
Einmischen: 21 Tage kombiniert mit Delestage und weichem Kelttern
Gärungstemperatur: 26 °C
Hefe: Reinzuchthefen
Apfelmilchsäuregärung: komplett
Reifung: in Holz - 48 Monate
Reifungsbehälter: Tonneau (50%) und Fässern zu 25 hl (50%) aus feinporiger französischer Eiche und mittlerer Brennung
Abfüllung: April 2023
Veredlung in Flaschen: 18 Monate

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Raboso Doc Piave 2018
Alkoholgehalt: 14,40% Volumenprozent
Gesamtsäure: 6,30 gr/l
pH-Wert: 3,58
Gesamtschwefel: < 130 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 18/20 °C
Farbe: starkes rubinrot mit granatroten Widerscheinen
Blume: saftig, reif, vielschichtig und außergewöhnlich elegant. Dominierend sind die orientalischen Gewürznoten, wie Muskatnuss und Pfeffer, die von trockenem Heu und Leder abgelöst werden. Klar spürbar ist der Duft nach Kirschen- und Sauerkirschenkompott; Nuancen nach Pfefferminz und Eukalyptus runden das feine Bukett entsprechend ab.
Geschmack: angenehm, reich mit spürbarer Säure und gut harmonisiert. Weich, salzig, mit trockenem und nachhaltigem Finale.
In der Küche: empfehlenswert zu rotem und gegrilltem Fleisch, und ideal mit Wildbretgerichten und Hartkäsen. Der richtige Wein zur Anteilnahme.

Tenuta Santomé

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com