



## Rabbioso - Passito di Raboso

Vino passito ottenuto da uve Raboso Piave 100% di millesimi differenti (2006-2007-2008).

L'epoca di vendemmia varia da metà Ottobre a metà Novembre a seconda delle condizioni climatiche. L'uva viene selezionata, raccolta a mano in cassette della capacità di 4-5 Kg e destinata all'appassimento. Nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia, viene diraspata, pigiata e macerata per 15-20 giorni, con una resa in vino che varia dal 20% al 30%. Dopo svinatura, il Passito di ogni singola annata viene affinato in tonneau di rovere francese a grana fine, di media tostatura, fino all'assemblaggio dei diversi millesimi, che precede l'imbottigliamento.

Questo passito è frutto di una sorta di sistema Soleras (Marsala, Jerez, Madeira, Porto), che vede nell'assemblaggio di vini di annate diverse e con tempi di affinamento differenti, il modo di arricchire enormemente il corredo olfattivo/gustativo.

Questo Rabbioso è stato imbottigliato nel mese di Novembre 2011.



### DATI TECNICI

**Denominazione:** Raboso Piave Passito Igt Veneto

**Grado alcolico:** 15,46 % in Vol.

**Acidità totale:** 7,00 gr/l.

**pH:** 3,80

**Residuo Zuccherino:** 80 gr/lt

### DEGUSTAZIONE

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Colore:** rosso granato profondo ed impenetrabile.

**Olfatto:** intenso, complesso e fine. Alle note minerali decise, regalo del "caranto" contenuto nel suolo/sottosuolo, si sommano quelle speziate di vaniglia, tabacco scuro, liquirizia, il tutto a fare da "mantello" a marasca e prugna in confettura, chiusura lunga, su note di cioccolato, incenso e menta.

**Gusto:** caldo, morbido, di sensuale avvolgenza, con dolcezza contenuta, nonostante gli 80 g/l di zuccheri residui, grazie ad una accurata gestione dell'appassimento, volta a preservare l'acidità/tannicità necessarie ad evitare quelle note di frutta "cotta" miste a stucchevolezza, caratteristiche di troppi passiti.

**In cucina:** Lo potremo accompagnare a formaggi molto stagionati o erborinati (Gorgonzola, Roquefort, Stilton, Cabrales), oppure al cioccolato fondente (Sacher Viennese, torta caprese, mousse, praline, boeri alla ciliegia, Mon Cheri). Ma sarà anche perfetto "da meditazione", soli o in compagnia, davanti al camino acceso, con un buon sigaro.

### L'ETICHETTA

Raboso Piave: è un vino rustico, ribelle, spigoloso, rabbioso, intenso e complesso che solo con il tempo si lascia addolcire. E' come il funambolico Arlecchino: sotto la maschera, un cuore pieno di allegria.

L'etichetta rappresenta integralmente un'opera di Luigi Rincicotti, uno dei più famosi artisti contemporanei italiani. Nato a Fano nell'Agosto 1941, da diversi anni risiede nel nostro Comune di Roncade.

Rincicotti ha tenuto oltre duecentocinquanta mostre personali in Italia e all'estero, ha conseguito più di cinquanta premi nazionali e internazionali.

Le sue opere figurano nelle collezioni pubbliche del Moderna Museet di Stoccolma, Musée d'Art Moderne de Paris, Museum of Modern Art of New York, Museo Espanol de Arte Contemporanea de Madrid, Galleria Nazionale d'Arte Moderna di Roma.

### Tenuta Santomè

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

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