



## Raboso Doc Piave Parcel #912

Ottenuto dalla selezione di uve autoctone Raboso Piave presso il mappale #912 nei nostri vigneti in località Carboncine – Roncade. Lunga macerazione, affinamento in castagno e rovere Allier per 48 mesi. Parte del prodotto è appassito in fruttai per 3 mesi e sapientemente dosato nell'assemblaggio.



### 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

**Recipiente di fermentazione:** vinificatore Ganimede in acciaio inox che permette rimontaggi soffici senza l'utilizzo di organi meccanici  
**Macerazione:** 21 giorni abbinata a délestage e follature soffici  
**Temperatura di fermentazione:** 26°C  
**Lieviti:** selezionati  
**Fermentazione malolattica:** totale  
**Maturazione:** in legno per 48 mesi  
**Recipiente di maturazione:** tonneau (50%) e botti da 25 hl (50%) in rovere francese a grana fine, tostatura media.  
**Imbottigliamento:** Ottobre 2020  
**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Raboso Doc Piave 2015  
**Bottiglie prodotte:** 15.000  
**Grado alcolico:** 14,50 % in Vol.  
**Acidità totale:** 6,40 gr/l.  
**pH:** 3,48  
**Solforosa totale:** 100 mg/l (massimo consentito: 200 mg/l)

### 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.

Tenuta Santomé

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

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