



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 fruttaio 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: Aprile 2023
Affinamento in bottiglia: 18 mesi

DATI TECNICI

Denominazione: Raboso Doc Piave 2018
Bottiglie prodotte: 6.666
Grado alcolico: 14,40 % in Vol.
Acidità totale: 6,30 gr/l.
pH: 3,58
Solfosora totale: 130 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, saporito, 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 Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com