



## 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 fruttaiolo 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

**Solforosa 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, 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