



Rabbioso - Passito di Raboso

Der „Rabbioso“ ist ein Trockenbeerwein aus Raboso Piave Traubensorten, die 100% aus verschiedenen Weinlesen stammen (2006-2007-2008). Normalerweise findet die Lese, je nach klimatischen Bedingungen, im Zeitraum von Mitte Oktober bis Mitte November statt. Die Trauben werden handgepflückt und in Kisten zu 4-5 kg in einem zum Trocknen geeigneten Ambiente aufbewahrt. Der Raboso Passito wird in den ersten Monaten des darauffolgenden Jahres zur Weinlese eingemaischt, und der Weintrag variiert zwischen 20% und 30%. Für die getrockneten Trauben erfolgt das Abbeeren und dann eine für jede Weinlese Veredlung in Tonneau aus feinporiger französischer Eiche und mittlerer Brennung, bis zur Flaschenabfüllung.

Dieser Rabbioso Wein wurde im November 2011 abgefüllt.



TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Raboso Piave Passito Igt Veneto

Alkoholgehalt: 15,46% Volumenprozent

Gesamtsäure: 7,00 gr/l

pH-Wert: 3.80

Zuckergehalt: 80 g/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 18-20 °C

Farbe: tiefe Granatapfel rote Farbe

Blume: saftig, vielschichtig und fein. Mit spürbaren Mineraliennuancen, zudem Noten an dunklen Tabak, Lakritze und Vanille. Es folgt die Fruchtnote mit Sauerkirschen- und Pflaumenkonfitüre. Delikat balsamisch nach Schokolade, Weihrauch, und Minze zum Abschluss.

Geschmack: Am Gaumen ein warmer, weicher Schmeichler. Gerade noch süß, trotz des beträchtlichen Zuckergehaltes, dank einer sorgfältigen Trockenführung zum Schutz von Säure-Tannine-Spiel.

In der Küche: Er passt perfekt zu Hartkäsen und Kräuterkäsen, wie Gorgonzola und Stilton, oder auch zu Bitterschokolade (Sacherforte, Mousse, Pralinen). Er ist der ideale Wein zum Meditieren.

DAS ETIKETT

Raboso Piave: er ist ein ländlicher, aufständischer, schroffer, wütender, saftiger und komplexer Wein, den nur der Laufe der Zeit mildern und süßen kann.

Er ähnelt Harlekin: unter der Maske, ein fröhes Herz.

Das Etikett stellt ein Kunstwerk von Luigi Rincicotti dar, der ein der berühmteste Italienische moderne Künstler ist.

Er war in Fano - eine Stadt in Mittelitalien - geboren, aber wohnt seit Jahren in Roncade.

Rincicotti hat mehr als 250 Ausstellungen beide in Italien und im Ausland gemacht, und gewann mehr als fünfzig Preise.

Tenuta Santomé

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

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