



## Raboso Doc Piave Parcel #912

Roter Wein von bodeneigenen Raboso Piave Traubensorten der Parzelle 912 unserer Weinberge in Carboncine - Roncade (Treviso). Langes Einmischen, Veredlung in Kastanien- und Eichenholz (48 Monate). Teil des Weins wird für 3 Monate zum Trocknen aufbewahrt.



### WEINBERG

**Typ:** rot  
**Sorte:** Raboso Piave 100%  
**Anbaugebiet:** Carboncine  
**Gemeinde:** Roncade (Treviso) - Italien  
**Jahr der Anpflanzung:** 2000  
**Dichte der Anpflanzung:** 5.000 Stock/ha  
**Ertrag pro Hektar:** 10.000 kg/ha  
**Ertrag pro Stock:** 2,00 kg/Stock  
**Anlage:** 2,50 x 0,80  
**Oberfläche:** 3,00 ha  
**Erziehungssystem:** Guyotsystem  
**Geländeart:** Tonboden (50-60%) mit „Caranto“, Alkaliboden  
**Weinlese:** erste Dekade November  
**Lese:** von Hand

### WEINBEREITUNG

**Gärbehälter:** Ganimed Weinbereiter aus Inox-Edelstahl, mit dem ein weiches Umpumpen ohne mechanische Teile ermöglicht wird.  
**Einmischen:** 21 Tage kombiniert mit Delestage und weichem Kelttern  
**Gärungstemperatur:** 26 °C  
**Hefe:** Reinzuchthefen  
**Apfelmilchsäuregärung:** komplett  
**Reifung:** in Holz - 48 Monate  
**Reifungsbehälter:** Tonneau (50%) und Fässern zu 25 hl (50%) aus feinporiger französischer Eiche und mittlerer Brennung  
**Abfüllung:** Oktober 2020  
**Veredlung in Flaschen:** 12 Monate

### TECHNISCHE DATEN

**Bezeichnung:** Raboso Doc Piave 2015  
**Alkoholgehalt:** 14,50% Volumenprozent  
**Gesamtsäure:** 6,40 gr/l  
**pH-Wert:** 3,48  
**Gesamtschwefel:** < 130 mg/l

### WEINPROBE

**Serviertemperatur:** 18/20 °C  
**Farbe:** starkes rubinrot mit granatroten Widerscheinen  
**Blume:** saftig, reif, vielschichtig und außergewöhnlich elegant. Dominierend sind die orientalischen Gewürznoten, wie Muskatnuss und Pfeffer, die von trockenem Heu und Leder abgelöst werden. Klar spürbar ist der Duft nach Kirschen- und Sauerkirschenkompott; Nuancen nach Pfefferminz und Eukalyptus runden das feine Bukett entsprechend ab.  
**Geschmack:** angenehm, reich mit spürbarer Säure und gut harmonisiert. Weich, salzig, mit trockenem und nachhaltigem Finale.  
**In der Küche:** empfehlenswert zu rotem und gegrilltem Fleisch, und ideal mit Wildbretgerichten und Hartkäsen. Der richtige Wein zur Anteilnahme.

Tenuta Santomè

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