



# Raboso 15-18

## Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



### Vitigno:

100% Raboso del Piave

### Denominazione:

[Piave – Denominazione di Origine Controllata](#)

### Notizie sul Raboso del Piave:

Vino esclusivo dell'area di media pianura, in particolare della sponda sinistra del fiume Piave. Un vino rosso di grande longevità, antico per tradizione e forte legame con la Serenissima Repubblica di Venezia, moderno nei tratti degustativi caratteristici e mai banali.

### Caratteristiche del terreno:

Terreno sciolto, di medio impasto con forte presenza di scheletro prevalente e grande capacità drenante.

### Caratteristiche della vigna:

Vigneto "storico" di oltre cinquant'anni di età, allevato con il sistema a raggi o "alla bellussera", un tempo tipico della regione. Vigna precedente alle attività di selezione e alla diffusione dei cloni, presenta una varietà fenologica di caratteri che differenziano quasi ciascuna vite.

### Raccolta:

Vendemmia manuale in cassette nella giornata di mercoledì 24 ottobre 2012.

### Vinificazione:

Tradizionale in piccoli tini di rovere con follature manuali. Macerazione di circa 2 settimane. Decantazione statica e travaso in botte nella primavera successiva. 24 mesi di affinamento in legno e preparazione all'imbottigliamento avvenuto l'8 luglio 2015. Ulteriore sosta di 4 mesi in bottiglia prima del posizionamento in commercio.

### Dati analitici - Annata 2012:

Densità relativa 20°: 0,99691

Titolo alcolometrico volumico: 13,15%

Estratto secco totale: 36,5 g/l

Acidità totale: 8,00 g/l

Acidità volatile: 0,59 g/l

Anidride solforosa totale: 107 mg/l

### Abbinamento e servizio:

Tipico quello con carni rosse, di oca o anatra in particolare, selvaggina in generale.

Più moderno con anguilla, tartare e frittate alle erbe.

Servire in calice adatto alla temperatura consigliata di 18°C.