



Raboso Del Piave Potestà

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

Vitigno

100% Raboso del Piave.

Denominazione

Piave - Denominazione di Origine Controllata.

Notizie sul Raboso Piave

È considerato a ragione il re dei vini sulla sponda sinistra del Piave così da essere definito “el paron de casa”. È il vino autoctono per eccellenza che ha accompagnato le vicende della gente del Piave, lucido testimone del passato ma anche orgoglioso protagonista dei nostri giorni. Un rustico dal cuore d’oro.

Caratteristiche del terreno

Solo le migliori particelle caratterizzate da scheletro prevalente ci danno le uve per la produzione di questo vino. Nel terreno i sassi sono evidenti sia in superficie che nel sottosuolo garantendo ottimo drenaggio per un suolo vitale, fresco e asciutto in cui la simbiosi tra la vite e il terreno si esprime al meglio. Nella coltivazione di queste vigne si mettono in pratica tutte le più recenti conoscenze agronomiche per una viticoltura più moderna e sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro

Selezione aziendale del materiale genetico con vigneti ad alta densità e potatura a Guyot monolaterale. Resa attorno a 80 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia

Molto tardiva, tra la fine di ottobre e la prima metà di novembre, da qui la necessità di avere terreni fortemente drenanti, considerando il clima autunnale in questa regione.

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni in vinificatori di acciaio, svinatura con gestione della fermentazione malolattica. Mesi invernali dedicati alla decantazione naturale per preparare il trasferimento in legno della primavera successiva. Nella bottaia interrata l’affinamento si protrae per oltre 24 mesi prima del confezionamento e della maturazione in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Nel profumo prevalgono le note fresche della viola, di marasca e prugna rinvigorate dalla caratteristica acidità in parte attenuata dal lungo affinamento. Servire a circa 16-18 °C.

Dati analitici (medi)

Alcool: 13% vol Acidità totale: 7,00 g/l pH: 3,40