



# *Raboso etichetta Rossa*

## *Scheda Tecnica*



**BONOTTO DELLE TEZZE**

### **Vitigno**

100% Raboso Piave.

---

### **Denominazione**

Veneto - Indicazione Geografica Tipica.

---

### **Notizie sul Raboso**

Lo stile che esprime questo vino testimonia la lunga storia plurisecolare della famiglia nel lavoro con questo vitigno. Il ricordo del passato, del vino alimento, del vino naturale compagno di una vita semplice e sana.

---

### **Caratteristiche del terreno**

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una migliore gestione agronomica.

---

### **Sistema di allevamento e resa per ettaro**

Vigneti policlonali a contro spalliere con potature a Capovolto e Gujot corto, con una produzione di 120 quintali per ettaro.

---

### **Epoca di vendemmia**

Selezione manuale a fine agosto e raccolta nella terza decade di ottobre.

---

### **Vinificazione**

Fermentazione in acciaio secondo il metodo Eureka in grado di esaltare al massimo i profumi primari dell'uva e di contenere l'impronta acida tipica della genetica del vitigno. Una moderna tecnologia al servizio dell'espressione del vino.

---

### **Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio**

Colore rosso rubino a volte carico, brillante molto spesso decorato dall'unghia violacea. Sentori di frutta rossa selvatica, marasca in particolare, poi prugna ma anche il floreale della viola. Servire a circa 14-16 °C. Degustato freddo, attorno ai 10 °C. o con un cubetto di ghiaccio diventa il miglior vino rosso in abbinamento ai piatti di pesce e come dissetante nelle calde giornate d'estate.

---

### **Dati analitici**

Alcool: 12% vol      Acidità totale: 6,80 g/l      pH: 3,30