



Raboso Passito

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

Vitigno

100% Raboso Piave.

Denominazione

Veneto - Indicazione Geografica Tipica.

Notizie sul Raboso Passito

Espressione estrema del vitigno Raboso Piave, il Passito evoca ricordi della nostra infanzia quando a noi piccoli era consentito, in particolari occasioni, di assaggiarlo da microscopici bicchierini di vetro scuro decorato. Oggi siamo cresciuti ma le emozioni che ancora questo vino ci trasmette lo rendono unico più che mai.

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 ai 120 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia

Tra la metà e la fine di ottobre si procede alla selezione e alla raccolta manuale dei grappoli in cassette che vengono poi trasferite in fruttai per i lunghi mesi di appassimento.

Vinificazione

Alla fine del periodo di appassimento (che dura in media 120 giorni) l'uva viene diraspata, pigiata e inviata alla macerazione in piccoli tini di acciaio. Segue una lunga e lenta fermentazione a bassa temperatura che ci accompagna alla primavera. Dopo la decantazione statica naturale nel corso dell'estate il Passito viene messo nei caretelli di affinamento per almeno 24 mesi. Resa da uva in vino: 14-16 litri per 100 kg di uva fresca.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

È forse il suo essere fuori dal coro a determinarne il successo. Il suo carattere forte, austero, che neanche l'appassimento sa stemperare del tutto, ma anche le sue vivissime sensazioni di frutto, della marasca in particolare, della prugna a seguire. Dolcezza e acidità. Un vino che per essere prodotto deve prima essere "sentito" e amato. Degustare al meglio attorno 9-11 °C.

Dati analitici (medi)

Alcool: 14% vol. Acidità totale: 9,50 g/l pH: 3,35 Residuo: 95 g/l