



DA RE

## Selezioni Raboso Doc Piave



**Uve:** 100% Raboso Piave.

**Terreno e vigneti:** terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

**Vendemmia:** realizzata a mano a fine ottobre.

**Vinificazione e affinamento:** verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale/ parte zuccherina/ maturità fenolica, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e pigiate in cantina. Segue la fermentazione del mosto a contatto con le bucce in tini di acciaio inox, per una durata di 7 giorni a temperatura controllata (28°C). Dopo la svinatura, il vino riposa in botti di rovere per 24 mesi fino al raggiungimento della fermentazione malolattica. Infine completa l'affinamento in bottiglia per 12 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

**Capacità di evoluzione:** vino di estrema longevità.

**Note di degustazione:** vino dal sapore deciso e da un'acidità caratteristica a primo impatto. Il colore è di un rosso intenso con sfumature violacee; ha profumi di viola, amarena, confettura di prugna in sovraturazione specie nel corso dell'evoluzione. Il riposo in legno accentua il sapore pieno e lo completa con note tipiche di vaniglia, cioccolata amara, frutta secca tostata e marasca.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Note storiche:** straordinario vino autoctono la cui presenza storica su questo territorio coincide con la prima coltivazione a vite dello stesso da parte di popolazioni pre-venete (circa 1000 anni a.C.) provenienti dall'Asia Minore, rimane vitigno incontrastato fino agli anni 50 del secolo scorso con l'introduzione dei vitigni internazionali quali Merlot e Cabernet. Vino robusto e resistente per le cui caratteristiche si è valso di appellativi documentati come "vin da viajo" (vino da viaggio) e "rabioso" (arrabbiato).