

RP Raboso Passito

I.G.T. VENETO

ANNATA

s.a.

Questo Raboso è frutto dell'appassionata ricerca delle potenzialità, in parte ancora inesprese, di questo vitigno che ha scritto la sua storia nella Marca Trevigiana.

Poiché l'appassimento enfatizza i pregi e le peculiarità organolettiche di ciascuna annata, supportati dall'esperienza abbiamo assemblato le migliori annate che hanno sostato in cantina per almeno 7 anni.

VENDEMMIA

Nelle annate selezionate: dal 25 ottobre al 10 novembre

VITIGNO

Raboso Piave

ZONA DI PRODUZIONE

Tezze di Piave (TV)

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave

TECNICA DI PRODUZIONE

Mani esperte hanno raccolto i migliori grappoli, che sono stati conservati in cassette e in graticci fino a metà dicembre. Fermentazione per 20 giorni in acciaio e successiva fermentazione malolattica in barriques

AFFINAMENTO

Il vino viene affinato e conservato in barriques fino al momento dell'assemblaggio

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,5 lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sentori di marasca sotto spirito, frutta appassita come datteri, fichi e uva sultanina, anticipano un sapore sontuoso, sapido e con tannini poderosi, ben contrastati e gradevolmente nobilitati dall'apporto alcolico



Azienda Agricola CECCHETTO GIORGIO

Via Piave, 67 – 31028 Tezze di Piave (TV)

Tel. 0438 28598

www.rabosopiave.com