

**RABOSO
DOC PIAVE**

Vitigni: RABOSO IN PUREZZA.

Zona di produzione ed esposizione: VIGNETI IN CAMPO DI PIETRA, A SUD DELLA PROVINCIA DI TREVISO, INFLUENZATI DALLA PRESENZA BENEVOLE DEL MARE ADRIATICO CHE DISTA CIRCA 20 KM. I VIGNETI HANNO UN'ETÀ MEDIA DI OLTRE 40 ANNI E SONO DISPOSTI AD OVEST.

Tipologia del terreno: TERRENI DRENANTI RICCHI DI SOSTANZA ORGANICA IDEALI PER OTTENERE VINI FINI ED ELEGANTI.

Sistema di allevamento: SYLVOZ CORTO, CON UNA RESA DI 90 QUINTALI PER ETTARO.

Vendemmia: IN SETTEMBRE PER OTTENERE MIGLIORE QUALITÀ VIENE PRATICATA LA VENDEMMIA VERDE, UN DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI VERDI CHE FAVORISCE UN MAGGIOR NUTRIMENTO PER I GRAPPOLI RIMANENTI. RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA. LA VENDEMMIA INIZIA NON PRIMA DI METÀ OTTOBRE PER CONCLUDERSI TALVOLTA ANCHE AI PRIMI DI NOVEMBRE, ESSENDO IL RABOSO UNA VARIETÀ TARDIVA.

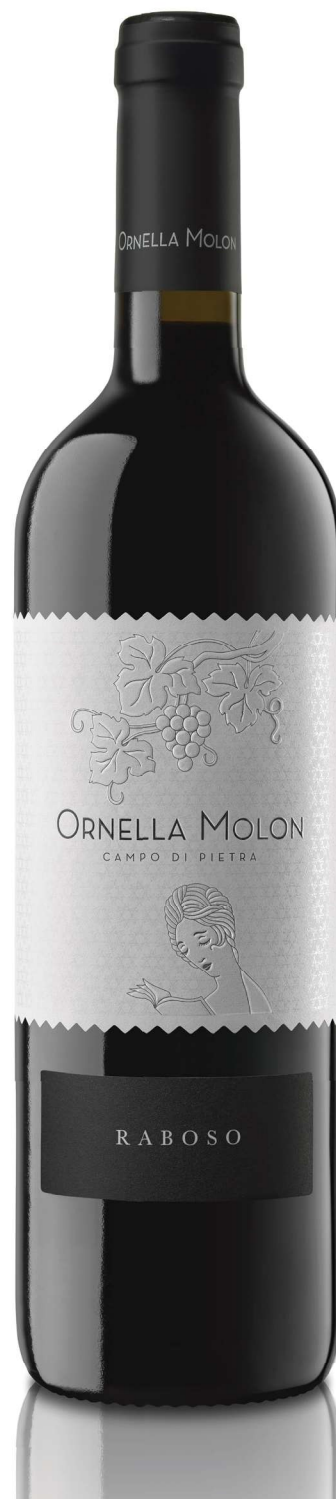
Vinificazione: DIRASPATURA E PIGIATURA DELL'UVA. MACERAZIONE IN TINI DI LEGNO PER 12-15 GIORNI CON DELESTAGE QUOTIDIANI. LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA SI SVILUPPA E SI COMPLETA IN BOTTI DI ROVERE NELLA PRIMAVERA/ESTATE SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA.

Maturazione ed affinamento: IL VINO RABOSO, PER FREGIARSI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLATA "PIAVE", DEVE ESSERE COMMERCIALIZZATO DOPO ALMENO DUE ANNI DI INVECCHIAMENTO IN BOTTICELLE DI ROVERE. L'AZIENDA ORNELLA MOLON TRAVERSO AFFINA IL RABOSO PER UN PERIODO PIÙ LUNGO, USCENDO SUL MERCATO DOPO 5 ANNI. LA MATURAZIONE AVVIENE PER 18 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DI SECONDO E TERZO PASSAGGIO, PIÙ 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 50HL. IL VINO VIENE SUCCESSIVAMENTE IMBOTTIGLIATO ED ATTRAVERSA UN ULTERIORE PERIODO DI AFFINAMENTO IN VETRO PER ALTRI 12 MESI.

Caratteristiche organolettiche: SI PRESENTA DI COLORE ROSSO CUPO CON RIFLESSI GRANATI. IL PROFUMO RICORDA I FRUTTI DI BOSCO, LA MARASCA, LE SPEZIE. IL SAPORE È AUSTERO, SAPIDO, PIENO E CORPOSO, CHE CON UN LUNGO AFFINAMENTO DIVIENE VELLUTATO.

Abbinamenti: INDICATO CON SELVAGGINA, MEGLIO SE CONDITA CON SALSE SPEZiate; DA' IL MEGLIO DI SE CON PIATTI GRASSI DOVE L'ACIDITÀ CONTRIBUISCE A PULIRE IL PALATO.

SERVIRE A 18-20° C IN AMPI CALICI.



E' legato alla produzione vinicola del Veneto Orientale e ne esistono 2 varianti: il Raboso Veronese, più amabile, e il Raboso Piave, più acidulo, coltivato soprattutto nella vallata dell'omonimo Fiume Piave per secoli. I nostri avi, per il suo carattere rustico e forte, lo definivano anche "vino da viajo", "vino da viaggio": era infatti l'unico vitigno in grado di affrontare i viaggi transoceanici che verso le fine dell'Ottocento favorivano il flusso migratorio da Venezia verso gli Stati Uniti.

Gradazione alcolica: 13,50% vol.
Acidità totale: 6,84 g/l
Zuccheri riduttori: 7 g/l
Estratto secco: 34,9 g/l
Solfiti: 90 mg/l