



**Raboso Passito del Piave
D.O.C.**

Provenienza e vinificazione: Il Raboso Passito del Piave nasce lungo le rive a sinistra del fiume Piave dalla selezione delle migliori uve di raboso. La “vendemmia tardiva”, come nella nostra migliore tradizione vitivinicola, viene effettuata in autunno inoltrato. Segue una leggera appassitura in fruttatio, ovvero in ambiente con temperatura e umidità idonea a garantire un’ottima conservazione delle uve. Dopo la diraspatura inizia la macerazione delle uve per circa 20 giorni. Prima della vendita, questo prodotto viene lasciato riposare alcuni mesi in botticelle di rovere perchè si concluda il processo di fermentazione e per essere alla sua “dolce fine” affinato in bottiglia.

Maturazione: fine ottobre

Allevamento: Guyot, G.D.C., Cordone Libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea.

Grado: 14,5 % vol.

Zuccheri: 87 gr/lt

Acidità: 8 gr. lt.

Descrizione: vino di colore rosso rubino con riflessi granati. All’olfatto intenso e persistente, in primo piano note fruttate di prugne, more, ciliegie, amarene, su calde note speziate. Al palato si presenta dolce e morbido cn buona tannicità e freschezza che supportano l’alcool. In finale intenso e persistente.

Abbinamenti: è un vino da “meditazione”. Degustato in un maestoso bicchiere di cristallo, si accompagna ai dolci soprattutto se a pasta secca e ai formaggi piccanti. Da provare con frutti di bosco o con cioccolato fondente. Servire a 14-16 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, si consiglia di aprire la bottiglia un’ora prima della mescita.