



# Raboso

## Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



### Vitigno:

70% Raboso Piave e 30% Raboso Veronese

---

### Denominazione:

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

---

### Notizie sui Rabosi:

Il Raboso Piave è il vitigno storico della zona del Piave, mentre il Raboso Veronese è di incerta origine, forse addirittura dovuta ad un incrocio spontaneo tra il Raboso Piave e la Marzemina Bianca.

---

### Caratteristiche del terreno:

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

---

### Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Vigneti policlonali a contro spalliere con potature a Capovolto e Gujot corto con una produzione di 110 quintali per ettaro.

---

### Epoca di vendemmia:

Selezione manuale a fine agosto e raccolta nella terza decade di ottobre.

---

### Vinificazione:

Fermentazione in acciaio secondo il metodo Eureka in grado di esaltare al massimo i profumi primari dell'uva e di contenere l'impronta acida tipica della genetica del vitigno. Una moderna tecnologia al servizio della naturalità del vino.

---

### Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore rosso rubino a volte carico, brillante molto spesso decorato dall'unghia violacea. Sentori di frutta rossa selvatica, marasca in particolare, poi prugna ma anche il floreale della viola.

Servire a circa 14-16 ° C.

Degustato freddo, attorno ai 10° C, diventa il miglior vino rosso in abbinamento ai piatti di pesce.

---

### Dati Analitici:

Alcool: 12% vol

Acidità totale: 6,80 g/l

pH: 3,30