



# Raboso Passito

## Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



### **Vitigno:**

100% Raboso del Piave

### **Denominazione:**

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

### **Notizie sul Raboso Passito:**

Espressione estrema del vitigno Raboso Piave, il Passito evoca ricordi della nostra infanzia quando a noi piccoli era consentito, in particolari occasioni, di assaggiarlo da microscopici bicchierini di vetro nero colorato. Oggi siamo cresciuti ma le emozioni che ancora questo vino trasmette lo rendono unico più che mai.

### **Caratteristiche del terreno:**

Nel terreno i sassi sono evidenti sia in superficie che nel sottosuolo garantendo ottimo drenaggio per un suolo vitale, fresco e asciutto in cui la simbiosi tra la vite e le altre piante si esprime al meglio. Nella coltivazione tutte le operazioni sono fatte manualmente e vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

### **Sistema di allevamento e resa per ettaro :**

Sistema tradizionale a raggi detto Bellussera con viti che arrivano a superare i 4 metri d'altezza. Resa attorno ai 100 quintali per ettaro.

### **Epoca di vendemmia:**

Tra la metà e la fine di ottobre si procede alla selezione dei grappoli e alla raccolta nelle cassette che vengono portate in fruttajo per l'appassimento.

### **Vinificazione:**

Alla fine del periodo di appassimento (che dura in media 120 giorni) l'uva viene diraspata, pigiata e inviata alla macerazione in tini di legno o acciaio. Segue una lunga e lenta fermentazione a bassa temperatura. Dopo la decantazione statica naturale il Passito viene messo in barrique per l'affinamento per almeno 24 mesi.

Resa da uva in vino: 14-16 litri per 100 kg di uva fresca

### **Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:**

E' forse il suo essere fuori dal coro a determinarne il successo. Il suo carattere forte, austero, che neanche l'appassimento sa stemperare del tutto, ma anche le sue vivissime sensazioni di frutto, della marasca in particolare, della prugna a seguire. Dolcezza e acidità. Un vino che per essere prodotto deve prima essere " sentito " e amato.

### **Dati analitici (medi):**

Alcool: 14% vol.      Acidità totale: 9,50 g/l      pH: 3,35      Residuo dolce: 95 g/l