



Raboso Del Piave Potestà

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Raboso del Piave

Denominazione:

Piave - Denominazione di Origine Controllata

Notizie sul Raboso Piave:

E' considerato a ragione il re dei vini sulla sponda sinistra del Piave così che viene definito "el paron de casa". E' il vitigno autoctono per eccellenza che ha accompagnato le vicende della gente del Piave, lucido testimone del passato ma anche orgoglioso protagonista dei nostri giorni. Un rustico dal cuore d'oro.

Caratteristiche del terreno:

Solo le migliori viti dello storico vigneto della Potestà danno le uve per la produzione di questo vino. 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:

Molto tardiva, tra la fine di ottobre e la prima settimana di novembre.

Vinificazione:

Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni in vinificatori di legno o acciaio, a cui segue il periodo di decantazione naturale. Alla fine dell'inverno viene messo in botte di rovere di Slavonia per proseguire l'affinamento che si protrae per oltre 24 mesi prima di essere completato in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Nel profumo prevalgono le note fresche della viola, di marasca e prugna rinvigorate dalla caratteristica acidità appena attenuata dal lungo affinamento. Servire a circa 16-18° C.

Dati analitici (medi):

Alcool: 13% vol Acidità totale: 7,00 g/l pH: 3,40