

RICCORDO XXIV

Raboso DOC del Piave

La vigna, da cui nasce il vino Raboso DOC, si trova all'interno d'un'area cinta da antiche mura, nel cuore del comune di Cimadolmo, un "clos", secondo la tradizione avviata nel Medioevo dei monaci francesi nelle aree più vocate alla vitivinicoltura.

Il vitigno: Raboso del Piave di antichissima tradizione locale.

Il clone: R43

Ceppi per ha: 3000

Forma di allevamento: Sylvoz-ProRab

Tipologia del terreno: alluvionale, sciolto, ben drenato, derivante dalla sedimentazione avvenuta nel corso dei millenni dei detriti ghiaiosi portate dalle piene del fiume Piave, che scorre vicinissimo.

Tecnica di produzione dell'uva e del vino: originali con raccolta delle uve tardiva con lieve "surmaturazione-4.1C" e vinificazione con macerazione in particolari tini di rovere per 12 giorni.

Affinamento e conservazione: il vino viene affinato in botti di rovere per almeno 24 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi e viene posto in commercio dopo 3 anni dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 13% vol. (annata 2014); 13,5% vol. (annata 2015/2016); 15% vol. (annata 2017); 13,5% vol. (annata 2018);

Descrittori: Il vino si presenta di color granato, compatto, impenetrabile. Bagaglio olfattivo raffinato, intrigante, complesso: visciole in confettura, viole, fiori appassiti, sottobosco, sensazioni balsamiche e note di china. Impatto alcolico esuberante che equilibra un tannino di qualità ancora in evoluzione. Buon corpo e freschezza.

Formati disponibili: 0,75lt (annata 2014); 0,75lt e 1,5lt (annata 2015); 0,75lt, 1,5lt, 3lt e 5lt (annata 2016).