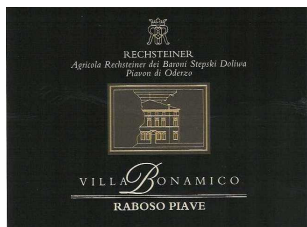




RABOSO DOC PIAVE

“Villa Bonamico”

ETICHETTA:



UVE:	Raboso
DENOMINAZIONE:	I.G.T. Veneto
ANNATA:	2006
ZONA DI PRODUZIONE:	San Nicoló di Ponte di Piave
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz (4.000 piante/ ha)
RACCOLTA:	Metà Ottobre
VINIFICAZIONE:	Dopo la fase di macerazione, durante la quale il vino è a stretto contatto con le vinacce, viene lasciato fermentare in botti di rovere a una temperatura tra i 24-25 °C. 25 % dell'uva ha subito un appassimento di 10 settimane su graticci

DATI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.):	13,0 %
Acidità (g/l):	7,0 g.
Residuo zuccherino:	0 g

INVECCHIAMENTO: 30 mesi in botte di rovere, 8 mesi in bottiglia

NOTE SENSORIALI:

Colore:	rosso rubino intenso tendente al granato
Profumo:	intenso bouquet che ricorda la violetta, frutta rossa matura, in particolare di marasca
Sapore:	secco, avvolgente, giustamente tannico

CIBI CONSIGLIATI: selvaggina, arrosti, piatti a base di carne, formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il *Raboso* deriva da un vitigno autoctono tipico del nord est Italia dove era già diffuso anche prima dell'arrivo dei romani; troviamo conferma nella *Naturalis Historia* di Plinio il Giovane; egli parla di un vino rosso "*Picina omnium nigerrima*", ovvero di un vino più nero della pece. Il nome, che deriva da un affluente del fiume Piave, ben sintetizza la caratteristica predominante di questo vino: l'essere "rabbioso".

Grazie al progresso e alla tecnologia che oggi giorno intervengono nella lavorazione del vino è stato possibile smorzare leggermente il carattere selvaggio, arrivando così a una nuova epoca di riscoperta.