

Ogni singola zolla di Terra del nostro territorio parla di questo vitigno autoctono, dal carattere robusto e insinuante che resiste nei secoli, arrivando vincitore al nostro tempo. Presenta caratteristiche peculiari al punto da essere considerato un'eccezione nel mondo dei grandi vini.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo

Il Raboso presenta le tipiche fragranze marcate di marasca matura e di violetta; al prolungarsi dell'invecchiamento fa emergere sentori di spezie mediterranee e cannella.

Sapore

Un vino dalle note vive seppur austere, combinate a un peculiare sentore di marasca matura. Ricco di tannini e di tipica acidità ben armonizzata; questo vino è esempio di uno stile unico e armonico.

Tipologia produttiva

Dopo un'attenta selezione delle uve, segue una lunga macerazione e in seguito un altrettanto lungo affinamento in legno; così come da disciplinare il piacere di degustarlo può avvenire dopo almeno due anni dalla vendemmia.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, età media 20 anni, densità impianto oltre 5000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso-sabbiosa, di origine fluvioglaciale, con elevata presenza di calcare e minerali, terreni profondi, con grande resilienza agli stress idrici.

Vendemmia

Ultima decade di ottobre.

Uvaggio

Raboso Piave 100%.

Capacità evolutiva

Il Raboso Piave evolve in crescendo nei 5-8 anni dalla vendemmia, con una capacità evolutiva ben oltre i 10 anni.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Da sempre unico con la selvaggina da pelo. Nella versione invecchiata si adatta perfettamente al concetto di "vino da meditazione".

Servizio

A 18 °C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire. Se invecchiato versare in decanter.

Indicazione in carta vini

Sutto - Raboso Piave Doc, 2023

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	11	8	88	528

Every single clod of Earth of our territory speaks of this autochthonous vine, with a robust and insinuating character that resists over the centuries; Raboso has peculiar characteristics to the point of being considered an exception in the world of great wines.



DATA SHEET

Color

Intense red with violet highlights.

Nose

Raboso has the typical strong fragrances of ripe cherry and violet; the prolonged aging brings out hints of Mediterranean spices and cinnamon.

Taste

A wine with lively yet austere notes, combined with a peculiar hint of ripe cherry. Rich in tannins and typical well-harmonized acidity; this wine is an example of a unique and harmonious style.

Method of production

After a careful selection of the grapes, a long maceration follows, and subsequently an equally long aging in wood; as required by the regulations, it can be enjoyed no earlier than two years after the harvest.

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Guyot system grapevines, average age 20 years, plant density over 5000 vines per hectare.

Vineyards management

Certified sustainable management system with reduced environmental impact.

Terrain

Predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone and minerals, deep soils, with great resilience to water stress.

Harvest

Last decade of October.

Grape

Raboso Piave 100%.

Evolutionary capacity

The Raboso Piave evolves in growing in 5-8 years from the harvest, with an evolutionary capacity well over 10 years.

Formats

0,75 L

Food matching

Always unique with venison. In the aged version it perfectly fits the concept of "meditation wine".

How to serve

At 18 season C, it is recommended to uncork the bottle half an hour before serving. If aged pour into decanter.

How to list on wine menu

Sutto - Raboso Piave Doc, 2023

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	11	8	88	528