

## RABOSO FRIZZANTE I.G.T. VENETO

**Vitigni:** RABOSO PIAVE E RABOSO VERONESE.

**Zona di produzione** BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.

**Tipologia di terreno:** TENDENZIALMENTE ARGILLOSO-CALCREO COMPOSTO DA 25% SABBIA, 50% LIMO E 25% ARGILLA

**Sistema di allevamento:** SYLVOZ CON RESA DI 160 QUINTALI PER ETTARO.

**Vendemmia:** RACCOLTA A METÀ-FINE OTTOBRE.

**Vinificazione:** CLASSICA IN ROSSO CON MACERAZIONE DELLE BUCCE PER 4-5 GIORNI A TEMPERATURA DI 20-22°C. SVINATURA E PRESSATURA DELLE VINACCE E STABILIZZAZIONE DELLA BASE. SECONDA FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE PER CIRCA UN MESE (METODO CHARMAT CORTO) A TEMPERATURA DI 13-14°C PER ESALTARE PROFUMI E FRESCHEZZA.

**Caratteristiche organolettiche:** ROBUSTO, SINCERO E SCHIETTO, IL RABOSO È CONSIDERATO IL VITIGNO AUTOCTONO PER ECCELLENZA NELLA ZONA DEL PIAVE. IL VINO BEVUTO GIOVANE RISPECCHIA LE CARATTERISTICHE PECULIARI DELL'UVA DI ORIGINE: QUINDI ACIDITÀ ELEVATA E SENTORI FRUTTATI DI MARASCA E RIBES.

**Abbinamenti:** È OTTIMALE SE ACCOMPAGNATO DA SALUMI, FORMAGGI, PIZZE, SPUNTINI E FRUTTA SECCA.

SERVIRE A 10-12° C IN BICCHIERI DI MEDIA ALTEZZA.



*È legato alla produzione vinicola del Veneto Orientale e ne esistono 2 varianti: il Raboso Veronese, più amabile, e il Raboso Piave, più acidulo, coltivato soprattutto nella vallata dell'omonimo Fiume Piave per secoli. I nostri avi, per il suo carattere rustico e forte, lo definivano anche "vino da viajo", "vino da viaggio": era infatti l'unico vitigno in grado di affrontare i viaggi transoceanici che verso le fine dell'Ottocento favorivano il flusso migratorio da Venezia verso gli Stati Uniti.*

**Gradazione alcolica:** 11,50% vol.  
**Acidità totale:** 6,8 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 24,6 g/l  
**Solfiti:** 74 mg/l