

Raboso DOC Piave Le nostre Riserve



un vino territoriale che porta in dote tutta la tradizione veneta, color rubino intenso con riflessi granata, si presenta all'assaggio con un sapore asciutto e austero, note di frutta rossa matura che vengono sostenute da una fresca acidità, prezioso dono del riposo in barrique



Denominazione

Raboso D.O.C. Piave

Vitigno 100% Raboso Piave

Gradazione alcolica 14% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18-20° C

Affinità gastronomiche

il raboso è in grado di accompagnare piatti dal gusto importante quali il gulasch all'ungherese, spezzatini, arrostiti di selvaggina speziati e quanto sia particolarmente aromatico nella cucina internazionale.

Provenienza

parte della provincia di di Treviso e Venezia.

Vinificazione

In cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12° C. Il mantenimento anche medio/lungo in bottiglia consente una maturazione e un affinamento che meglio ne garantisce l'elegante equilibrio.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12° C. Invecchiamento massimo da 2 a 4 anni.

Colore

rosso rubino intenso con riflessi intensi e granati frutto della conservazione e affinamento in barriques.

Profumo

l'invecchiamento ci induce a sentori di marasca, viola e prugna quasi al livello di confettura.

Sapore

asciutto e austero. I sentori di frutta rossa matura sono ben sostenuti da una acidità ancora fresca che ne garantisce una perfetta tenuta nel tempo.

Confezione

bottiglie bordolesi elite da 75 cl. scatole da 6..

Disponibile formato Magnum.

Premi

2018 - Dama D'oro Enoconegliano

2017 - Concours Mundus Vini Meiningen

2015 - Dama D'oro Enoconegliano

2015 - Concorso Enologico Internazionale Verona

2015 - Decanter word wine Award (DWWA)

2015 - Concours Mundus Vini Meiningen

2014 - Concours Mondial de Bruxelles

2014 - Berliner Wein Trophy - Korea

2014 - Concours Mondial de Bruxelles



Gli appunti dell'enologo...

"La preservazione dell'integrità organolettica di questo Raboso con la grande disponibilità alla durata nel tempo, ci induce a definirlo come un vino territoriale che preserva le caratteristiche del vitigno autoctono e tipico del Piave."