



R TESIRARE

R A B I A'
raboso del piave
"creta"
2018

Cullato dall'anfora e accarezzato da legno,
il Raboso del Piave offre un'armonia nuova
su note antiche che nel rosso della passione di Rabia
racconta la sua storia di terra e di tempo



Unico appezzamento	Raboso del Piave
Provenienza	Terreno argilloso
Vendemmia	2018
Età della vigna	25 anni
Metodo di coltivazione	Biologico
Forma di allevamento	Guyot molto lungo
Densità d'impianto	7500 ceppi per ettaro
Resa per pianta	800 g
Resa in cantina	al 42%
Giorno di vendemmia	13 novembre
Raccolta	manuale dei grappoli
Note di vinificazione	<ul style="list-style-type: none">• Diraspapigiatura e cernita acini non conformi con tavolo di selezione• Criomacerazione per 6 giorni in anfora• Fermentazione alcolica, malolattica in anfora con lieviti indigeni con le proprie bucce• Maturazione per 330 giorni in anfora• Svinatura• Affinamento 24 mesi in doppia barrique nuova• Vino non filtrato
Affinamento	Imbottigliato in luna calante e lasciato maturare per almeno 24 mesi
Alcol svolto	13,1 % vol
Zuccheri residui	0,63 g/L
Estratto secco	41,9 g/L
Anidride solforosa libera	22,0 mg/L
Durata	~ 20 – 25 anni
	Per le sue particolarità lasciamo a voi l'interpretazione delle note organolettiche in base al momento della bevuta
Abbinamento	Piatti di selvaggina con salse speziate, stufato di manzo, carne alla brace e formaggi stagionati

ITALO CESCONE
ARTIGIANO DEL VINO