



R

TESIRARE

RABIA'
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 Rabià
racconta la sua storia di terra e di tempo



Единый участок	Рабозо дель Пьяве
Происхождение	Терруар: суглинок
Сбор винограда	2018
Возраст виноградника	25 лет
Метод выращивания	Органический
Способ выращивания	Очень длинный
Плотность посадки	7500 растений на гектар
Выход с одного растения	800 г
Выход готовой продукции	42%
Дата сбора урожая	13 ноября
Ручной	сбор гроздьев

Характеристики винификации

- Отделение гребней, дробление и выбраковка некондиционных ягод на сортировочном столе
- Криомацерация в амфоре в течение 6 дней
- Спиртовая ферментация, малолактическая в амфоре на собственных дрожжах, на своей мезге
- Выдержка в течение 330 дней в амфоре
- Первичная разливка
- Аффинаж в течение 24 месяцев в двойных новых барриках
- Нефильтрованное вино

Аффинаж

Разлито в бутылки во время убывающей лунной фазы и выдержано не менее 24 месяцев

Фактическая крепость	13,1% об.
Остаточное содержание сахара	0,63 г/л
Сухой остаток	41,9 г/л
Свободный оксид серы	22,0 мг/л
Срок хранения	~ 20 – 25 лет

Принимая во внимание особенности вина, предлагаем вам самостоятельно проанализировать вкусовые характеристики с учетом условий дегустации

дегустации

Гастрономические рекомендации
Блюда из дичи с пряными соусами, тушеная говядина, мясо гриль и выдержанные сыры

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO