



# Bonotto



## Raboso Piave

Piave D.O.C.

Il Raboso è il vitigno che per millenni ha caratterizzato la zona del Piave. Qualcuno lo definisce rabbioso, forse per il colore nero, per la forza fuori dal comune, per l'asprezza; il Raboso sa di terra magra, di sassi delle grave del Piave, di ciliegie selvatiche di sottobosco.

### VITIGNO

Raboso Piave

### ZONA DI PRODUZIONE

Rai di San Polo di Piave (TV)

### TIPO DI TERRENO

Terreno alluvionale, formatosi dalla sedimentazione dei frantumi argillosi portati dall'impeto del fiume Piave nei secoli.

### VINIFICAZIONE

La vendemmia è di tipo tardiva, in modo tale da ottenere una lieve surmaturazione diretta in pianta, verso la fine di ottobre. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata. Vengono effettuati frequenti rimontaggi, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce.

### AFFINAMENTO

Il vino viene affinato parte in barriques di rovere da 225 lt.e parte in botti di rovere da 26,5 hl.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile, con riflessi vivi violacei e granati

**Profumo:** complesso, elegante, molto intenso ed articolato; sentori di frutta rossa con forti sensazioni di marasca e viola

**Gusto:** pieno, voluminoso, ben strutturato, con acidità e tannicità marcate ma piacevoli al palato. Il retrogusto è lungo e pieno, con note speziate finali molto intense

### ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18 °C

### GRADO

13,5% vol.

### Bicchiere:

calice ampio a bocca richiudente

### Formato disponibile:

0,75 L

1,50 L

AZIENDA AGRICOLA BONOTTO GIORGIO SOCIETÀ AGRICOLA SS.

Via Tezze 31/2 Rai di San Polo di Piave - Treviso - Italy | T. +39 0422.855976 | F. +39 0422.802995 | [info@bonottovini.it](mailto:info@bonottovini.it)  
[bonottovini.it](http://bonottovini.it)