Bon
otto

Raboso Storico

Marca Trevigiana

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 un lieve surmaturazione diretta in pianta, verso la fine di ottobre.
La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata. Il mosto sosta a contatto con le bucce fino a gennaio. Prodotto secondo conoscenze settecentesche senza aggiunta di solfiti e di chiarificanti, con 100% di uva Raboso.

AFFINAMENTO
Il vino viene poi posto in botti di rovere francese dove affina per minimo 12 mesi.

NOTE SENSORIALI
Colore: rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile, con riflessi granati

Profumo: complesso, elegante, molto intenso ed articolato; sentori di frutta rossa, prugna, frutta matura

Gusto: pieno, voluminoso, ben strutturato. Il retrogusto è lungo e pieno, con note speziate finali molto intense. Semplicemente buono

ABBINAMENTI
Il Raboso della tradizione contadina, quello storico che vi proponiamo, si accompagna in particolare a carni ed insaccati e se ne può bere a volontà. Basta non guidare.

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
bonottovini.it