



# Raboso frizzante

Il Raboso piave è un vitigno originario della Marca Trevigiana, la sua presenza è documentata fin dagli inizi del '600. Si pensa che derivi dalla zona delle colline trevigiane dove scorre un affluente del Piave che porta lo stesso nome. Attualmente è diffuso in gran quantità lungo le due rive del Piave, in provincia di Treviso, Padova, Venezia.

## Dati analitici

**Alcol:** 11,20 % vol  
**Zuccheri riduttori:** 42,00 g/l  
**Acidità fissa:** 6,50 g/l  
**Ph:** 3,24  
**Solforosa totale:** 110 mg/l  
**Estratto secco netto:** 22,40 g/l

## Grappolo

Di forma cilindrica, medio grande, con una o due ali ben evidenti, compatto. Acino sferico con buccia color blu-nero, molto pruinosa, coriacea. Polpa a sapore neutro, leggermente carnosa, dolce-acidula-astringente.

**Vigneto:** Ha 0,90 Raboso Piave  
**Ceppi per ettaro:** 3.050 viti  
**Anno impianto vigneto:** 2004  
**Sistema di allevamento:** sylvoz  
**Terreni:** argilloso – medio impasto  
**Raccolta uve:** meccanica  
**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 26°C in vinificatori d'acciaio con rimontaggio a pioggia per circa 6 giorni. Svinatura e termine della fermentazione a 20°C, travasi e riposo sulle fecce nobili fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale nel mese di dicembre. Stabilizzazione 8 giorni a 0°C.  
**Imbottigliamento:** presso Cantine Introvigne (TV), rifermentazione con metodo Charmat per 15 giorni.

## Il Vino

Il Raboso frizzante è un vino dal corpo robusto, tannico e con una spiccata acidità, leggermente brioso con una buona amabilità che equilibra il tutto. Colore rosso carico con riflessi violacei, ha un profumo che ricorda le violette di campo, la marasca e la mora selvatica.

#inglese#

The Raboso frizzante is robust, tannic with a marked acidity, slightly lively with a good kindness that balances all. Deep-red color with violet reflections, has a scent which recalls field violets, the maraschino cherry and wild blackberries.

## Accostamenti Gastronomici

Amabile e frizzante è un vino da antipasti all'italiana e da piatti rustici, grigliate di carni rosse e maiale. Va servito alla temperatura di 14-16° C.

