

# CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



## RABOSO DEL PIAVE

### Denominazione di Origine Controllata

Spicca per carattere il Raboso Piave, l'emblema della nostra cantina. Il Raboso Piave è il grande indigeno, il solo vitigno autoctono della Marca Trevigiana. Vino piacevolmente acido invecchiato in botti di rovere / *The Raboso Piave, so full of character, is the symbol of our winery. This is the great indigenous wine, the only native variety from the Province - or Marca - of Treviso. It is pleasantly acidic and aged in oak barrels.*

#### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

**Zona di origine - Town of production:** San Polo di Piave - Campo di Pietra (Salgareda)

**Vitigno - Variety:** Raboso Piave

**Forma di allevamento - Training system:** Guyot

**Periodo di Vendemmia - Harvest period:** Novembre - November

**Resa q.li uva per ha - Yield per hectare:** 80-95 quintali - 8000 / 9500 Kg

**Vinificazione - Fermentation:** In tino aperto con 25 giorni di macerazione.  
Open-top fermentation with 25 days of maceration.

**Affinamento - Aging:** In botte grande per 24 mesi, in bottiglia per 8 mesi.  
In large Barrels for 24 months, in the bottle for 8 months.

**Alcool - Alcohol content:** 13% Vol.

**Acidità totale - Total acidity:** 7,0 g/l

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE / SENSORIAL QUALITIES

**Colore - Colour:** Rosso rubino con riflessi granati.  
Ruby red with garnet red highlights.

**Bouquet:** Marasca, amarena, ricordi di viola e prugna.  
Morello cherry and cherry with a hint of violet and plumb.

**Sapore - Flavour:** Potente, austero, acido e tannico.  
Powerful and austere with just the right tanning content.

**Temperatura di servizio - Serving temperature:** 18-20°C

**Formati disponibili - Sizes available:** Classic 0,75 L