

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