

# CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE

## RABOSO DEL PIAVE “INDIGENO”

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 per 10 anni / *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 for 10 years.*

### CARATTERISTICHE TECNICHE – TECHNICAL INFORMATION

**Zona di origine – Area of production:** San Polo di Piave

**Vitigno - Variety:** Raboso Piave

**Forma di allevamento – Trainig system:** Bellussi

**Periodo di vendemmia – Harvest period:** Inizio Novembre – *early November*

**Resa q.li uva per ha – Yield per hectare:** 90 quintali/Ha – *9.000 kg*

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

**Affinamento - Aging:** In botte grande per 240 mesi e sei mesi in bottiglia– *In large barrels for 240 months, 6 months in bottle.*

**Alcool – Alcohol content:** 13,00 % vol

**Acidità totale – Total acidity:** 6,28 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – SENSORIAL QUALITIES

**Colore - Colour:** Rosso rubino con riflessi granati – *Intense ruby red with garnet red highlight.*

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

**Sapore - Flavour:** secco, austero, sapido, lievemente acidulo – *savory dry, austere and slightly acidic.*

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

**Formati disponibili – Sizes available:** Bott. 0,75 lt

