

RABOSO PASSITO



Alkoholgehalt: 14,50% in Vol.

Zuckergehalt: 18,00 gr/l

Gesamtsäure: 7,50 gr/l

PH-Wert: 3,48

Weinherstellung:

Nach ca. 4 Monaten Vertrocknen in kleinen Körben mit kontrollierter Raumlüftung werden die Trauben gekeltert. Die Gärung erfolgt dann in Eichenfässern

Reife:

1 Jahr im Eichen-Barrique-Fass

Rebsorte: Raboso

Anbaugebiet: San Polo di Piave (TV)

Hektarertrag: 9.500 kg/ha

Pflanzanordnung: 280 x 100

Anbauart: Sylvoz

Der Raboso Passito ist ein Wein aus spät geernteten Trauben oder aus ausgewählten Raboso-Trauben, die bis Mitte Januar in 2-kg-Körben in die Trocknungskammer mit kontrollierter Raumlüftung und -Feuchte gelegt werden. Damit wird eine Reduzierung von ca. 60 % erreicht. Nach der Gärung in kleinen Holzbottichen wird er in Eichen-Barrique-Fässern gereift.

Die saure Note des Raboso und gleichzeitig seine Milde verleihen diesem Wein seine Dichte und seine große Struktur mit Hauch von Sauerkirsche bis zur Pflaume.

Dieser hervorragende Wein passt zu gebackenen Kuchen mit Nüssen und Schokolade. Riskant aber ganz besonders ist die Kombination dieses Weines mit Käse und Konfitüren.

Serviertemperatur 14 - 15° C.