



## RABOSO

**Grado alcolico:** 12,00% in Vol.

**Residuo zuccherino:** 15 gr/l

**Acidità totale:** 5,90 gr/l

**PH:** 3,30

**Vinificazione:**

5 giorni di macerazione sulle vinacce

**Vigneto:** Raboso Piave

**Zona produzione:** Rai di San Polo di Piave (TV)

**Resa ettaro:** 150 q/ha

**Sesto d'impianto:** GDC

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato

Il Raboso Piave è un vitigno autoctono a bacca rossa di origine antichissima, le sue prime tracce di coltivazione nella marca trevigiana risalgono a primi albori del XVII secolo.

Il nome Raboso potrebbe derivare dall'espressione dialettale "rabioso" termine un tempo usato per indicare un frutto acerbo e poco gradevole. Infatti in passato questo vino aveva caratteristiche estremamente decise, dalla forte acidità e astringenza dovute a metodi di vinificazioni rustiche delle epoche passate. Ora il vino mantiene ancora questi tratti distintivi, che vengono però ora esaltati grazie agli attuali processi lavorativi sia in vigneto che in cantina, rendendolo così un vino assolutamente unico.