

RABOSO PASSITO



Grado alcolico: 14,50% in Vol.

Residuo zuccherino: 18 gr/l

Acidità totale: 7,50 gr/l

PH: 3,48

Vinificazione:

Dopo 4 mesi circa di appassimento in piccole ceste in ambiente a ventilazione controllata, l'uva viene pigiata e la fermentazione avviene in botte di rovere

Affinamento:

1 anno in barrique di rovere

Vigneto: Raboso

Zona produzione: San Polo di Piave (TV)

Resa ettaro: 95 q/ha

Sesto d'impianto: 280 x 100

Sistema di allevamento: Sylvoz

Il Raboso Passito è un vino ottenuto da vendemmia tardiva o da selezionate uve Raboso raccolte in casse da 2 kg ciascuna sistemate in fruttai con ventilazione e umidità controllata, fino a metà gennaio, per ottenere un calo di circa 60 %. Dopo la fermentazione in piccoli tini di legno viene affinato in barrique di rovere.

La nota acida del Raboso ma nello stesso tempo la sua dolcezza, rendono questo vino denso e di grande struttura, con sensazioni che vanno dalla marasca alla prugna.

Ottimo vino da pasticceria secca a base di frutta secca, cioccolata, azzardato ma molto particolare se abbinato con formaggi e confetture.

Da servire a temperatura di 14 - 15 gradi.