

RABOSO PASSITO D.O.C.

DENOMINAZIONE:	Raboso Piave DOC
UVE:	Raboso Piave, passite fino a metà dicembre
ZONA DI PRODUZIONE:	Vazzola, San Polo di Piave (Treviso – Veneto)
SUPERFICIE VITATA:	4 Ha
ALTITUDINE DEI VIGNETI:	30 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	N/S
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	medio impasto, sassoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Bellussi
DENSITA' DI IMPIANTO:	2000 piante/Ha
RESA:	130 q.li/Ha
PERIODO DI VENDEMMIA:	ottobre/novembre
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	6 mesi
INVECCHIAMENTO:	3 anni
AFFINAMENTO IN LEGNO:	almeno un anno
IMBOTTIGLIAMENTO:	a freddo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	6 mesi
ALCOOL:	15,5%
COLORE:	rosso rubino molto intenso
PROFUMI:	mora, marasca, prugna, confettura, spezie, liquirizia
SAPORE:	molto corposo, intenso, pieno, equilibratamente dolce e acido
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° C
ABBINAMENTO PIATTO/VINO:	dolci di sfoglie, formaggi invecchiati, cioccolate amare

