

RABOSO FRIZZANTE IGT



Codice; RABVE-01
Alcohol: 12.0% vol
Acidità: 6,80 g/l
Zuccheri: 3 %
Servito a temperatura
di 14-16°

Descrizione

Questo vitigno è presente da più di due secoli nel nostro territorio, lungo le rive del Piave e del Livenza. Il nome "Raboso", data l'acidità e l'astringenza dell'uva, potrebbe derivare dall'espressione dialettale "Rabioso", adoperata per indicare un frutto acerbo e poco gradevole; "Veronese" si pensa derivi da uno dei primi viticoltori di queste zone, originario appunto di Verona. Colore rosso rubino carico con riflessi granati, se invecchiato ha orli violacei. Profumo caratteristico, vinoso, con notevole sentore di marasca e lampone. Sapore aspro in gioventù, rotondo ed armonico.

Vitigni

Una vite molto rustica di maturazione tardiva, con buona resistenza alle malattie, che si adatta a tutti i terreni di pianura (sia ciottolosi di origine alluvionale, sia argillosi o sabbiosi), crescendo sempre con rigogliosa vigoria vegetativa. Grappolo di forma cilindrica, con un'ala, mediamente compatto, grande, con peduncolo ben visibile. Acino medio, sferoide, un po' allungato. Buccia di colore blu-nero, pruinosa, coriacea, astringente, spessa. Polpa sciolta, acidula, poco dolce

Vendemmia

seconda metà di ottobre

Vinificazione E Affinamento

Il Raboso viene vinificato mantenendo il mosto-vino, durante la fermentazione, a contatto con le bucce per circa dodici giorni. Affinamento avviene in serbatoi di cemento a temperatura controllata fino al mese di febbraio, quando viene imbottigliato.

Abbinamenti

Se giovane è un vino da tutto pasto, specie con piatti nostri tradizionali come pasta e fagioli, stufati, brasati, carni bianche in umido, formaggi giovani. Servitelo a 14-16°.