

RABOSO

Trauben: Raboso



Raboso, eine Rebsorte aus Piave Tal par excellence, ist ein Wein mit starkem Charakter und ausgeprägter Persönlichkeit. Er wird nach nachhaltigen Anbaumethoden kultiviert, die die Biodiversität respektieren und auf die Bedürfnisse des Bodens eingehen. Im Keller begleitet eine schonende und sanfte Vinifizierung den Raboso auf seinem natürlichen Entwicklungsweg und offenbart seine typische Frische und lebendige Säure. Sein Name leitet sich übrigens vom italienischen Wort „rabioso“ ab, was so viel wie „zornig“ bedeutet. Dieser Wein ist all jenen gewidmet, die einen Wein mit Charakter und langer Tradition suchen.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Raboso Piave DOC.

TRAUBENSORTER: 100% Raboso.

ANBAUGEBIET: im Piave Tal.

BODENSCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mild, mit knapper Schauerneigung und sommerlich Temperaturen die das ausgezeichnete Reifen der Trauben fördern.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 6.250 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende Oktober, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma der Beeren und die Zartheit der Tannine aufweisen.

WEINBERGARBEITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben in besondere Behälter mit 28°C für 10-15 Tagen, mit häufigen Umpumpen. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und die alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen und bei kontrollierter Temperatur in Zementtank. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein einige Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: er hat intensive, rubinrote Färbung mit intensiven Aromen von roten Früchten, Brombeeren, Sauerkirschen und würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Säure und große Komplexität mit einem langen, anhaltenden Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal mit traditionellen venezianischen Gerichten wie Wurstwaren, Pasta und Bohnen, Grilltellern und würzigen Käsesorten.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreife, die auch bis zu 50 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10-15 Jahren nach der Weinlese erzielt.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

ALCOHOLGEHALT: 13-14% vol (es hängt vom Jahrgang ab).

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 246x175x305.