



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



RABOSO

Doc Piave

annata 2005

L'autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana. E' vino rosso vinoso, intenso, dal sapore asciutto, corposo e persistente.

Da uve Raboso veronese in purezza, ha riposato in barrique esauste per 48 mesi.

Si accompagna a grigliate, umidi e brasati di carni rosse e formaggi stagionati.

.Uve

Raboso veronese 100%

.Vigneto

Zona: Motta di Livenza - provincia Treviso - regione Veneto

Altitudine: 9 m s.l.m.

Terreno: di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

Esposizione: est/ovest

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 2000/3000 ceppi per ettaro

Età delle vigne: 45/7 anni

.Vinificazione

La macerazione si è svolta a temperatura controllata per 30 giorni. Alla pressatura è seguita una sosta in inox fino al completamento della fermentazione malolattica. Quindi il trasferimento in barriques esauste (225 litri, legno francese) per la maturazione prolungata per 48 mesi.

In bottiglia dalla primavera 2011.

.Note degustative

Colore: impenetrabile con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, intenso di mora, amarena e mirtillo, con una nota delicatissima di legno che completa elegantemente le precedenti percezioni.

Sapore: complesso con tannicità ed acidità in completa armonia. Ritorna il fruttato di frutta a bacca rossa già percepito al naso. Sapido, elegante con sensazione minerale accompagnata da tannicità. Lieve la morbidezza dovuta alla alcolicità.

.Gradazione alcolica

14% vol.

.Temperatura di servizio

20°-22°C

.Accostamenti

Si sposa magnificamente con grigliate, umidi e brasati di carni rosse, salumi e formaggi stagionati.



Formati

750 ml

Cartone 6 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO

RABOSO

Doc Piave

annata 2005

.Riconoscimenti



Sigillo d'Argento

ENOCONEGLIANO 2011 - 13° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI



Medaglia d'Argento

MUNDUS VINI 2011 - Gran Premio Internazionale del Vino

.Guide & Recensioni



88 punti

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012 - Luca Maroni



Golden Star

VINI BUONI D'ITALIA 2013

...splendido e particolare Raboso vinificato unicamente (caso raro!) da uve Raboso Veronese: vino rubino carico, colpisce per il suo equilibrio con una bella freschezza che fa emergere frutta nera in confettura e sentori terziari di grafite, cacao, tabacco e spezie. Vino dalla ricca personalità che gioca sulle sottili note terziarie di fiori appassiti e goudron, armonico e di ottima bevibilità. Gradevolissimo il calice di Prosecco con sentori di iris, biancospino ed ortica, soffice al gusto. Sfodera un colore rubino violaceo il Refosco con ricordi di mora, pepe e note erbacee.



3 grappoli

BIBENDA 2013

Naso complesso, marmellata di ciliegia, note vegetali, tabacco dolce, burro di cacao e liquirizia. Gusto fresco, abbastanza sapido e caldo, tannino vispo e chiusura dai toni mentolati. 12 mesi in acciaio e 48 in barrique. Stufato di pecora.