



pavin
L'Italia in gastronomia e a casa tua



RABOSO DOC PIAVE

Man bezeichnet ihn auch als der Amarone von Padua.

ANBAUGEBIET

Auf dem situierten Weingut in der Gemeinde Roncade, umschlossen von den Flüssen Piave und Sile.

BODENBESCHAFFENHEIT

Steinige, kiesige und mineralhaltige Böden um die sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

REBSORTEN

Trauben: Raboso

TECHNOLOGIE

Die gesunden Weintrauben werden nach der Lese von Hand eingemaischt und in einem Weinbereiter aus Edelstahl zur Fermentation gebracht. Die Fermentation erfolgt mit den Schalen während 15 Tagen unter kontrollierten Temperaturen wobei 26°C nicht überschritten werden. Jeden zweiten Tag wird automatisch eine Umwälzung durchgeführt, die sich nach den, vom Önologen festgelegten, Arbeits- und Ruhezeiten richten, des weiteren wird einmal pro Woche im Fermentationsprozess ein "Delestage" durchgeführt. Nach Abschluss der Alkoholfermentation und Extraktionsphase geht man zur Abschöpfung und zur sanften Pressung der Schalen über, wobei die entsprechenden Bedingungen für eine gute malolaktische Fermentation geschaffen werden. Nach dem auch diese Fermentation abgeschlossen ist, werden die Umfüllungen vorgenommen um den besten Zeitpunkt zu finden, an dem der Raboso zur Veredelung in Barrique geleitet werden kann. Die Veredelungsphase dauert ca. 24 Monate, in denen vom Önologen analytische Kontrollen und sensorische Analysen durchgeführt werden. Anschliessend ruht der Wein noch weitere Monate in der Flasche, damit sein Charakter ausgeglichen geprägt wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Farbe: intensives Granatrot mit violetten Reflexen.
Geruch: die Reifung führt zu leichten Sauerkirsch-, Veilchen- und Pflaumenduft, erinnert an Konfitüre.
Geschmack: robust, warm und samtig, würzig, ausgewogene Tannine, Säure und Alkohol, Struktur- und Körperreich, lang anhaltende Geschmacksempfindung nach rote Früchte, die durch die frische Säure unterstützt wird und eine optimale Haltbarkeit garantiert. Im Nachgeschmack erinnert an Kirschen, Bittermandeln und Vanille.
Empfehlung: Der Raboso ist in der Lage wichtige Geschmacksgerichte zu begleiten wie Ungarisches Gulasch, Fleischeintopf, gegrilltes Wildfleisch im Kräutermantel und ideal für die internationale Küche.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 13.5

HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,75L; 1,5L

SERVIERTEMPERATUR

16-17° C (eine Stunde vorher entkorken).

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel v30260

