



## RABIA'

Rabià ha il carattere indomito e fiero di chi è abituato alla fatica ed il gusto asprigno e robusto racchiuso nella terra del Piave, il nostro autoctono Raboso racconta in ogni calice la storia della sua terra e della sua gente. Il suo sapore austero ed il suo rosso intenso che tinge le labbra raccontano tesori discreti da scoprire con amore e pazienza.

**Denominazione** Malanotte Piave D.O.C.G.

**Terreno** Ghiaioso ed argilloso

**Uve** Raboso 100%

<b>Sistema di allevamento</b>	Sylvoz e cordone speronato
<b>Densità dei ceppi</b>	4.500
<b>Resa per ettaro</b>	60 q
<b>Periodo di vendemmia</b>	Ultima decade di ottobre
<b>Vinificazione</b>	Macerazione pre-fermentativa condotta a freddo per 10 giorni, seguita da macerazione tradizionale con completamento della fermentazione alcolica e malolattica per 20 giorni ad una temperatura non superiore a 26°C in botti di rovere da 42 hl
<b>Affinamento</b>	36 mesi in botti di rovere, 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia

### NOTE DEGUSTATIVE

<b>Colore</b>	Rosso rubino carico con riflessi granato
<b>Aroma</b>	Uno splendido bouquet ampio e pieno che ricorda le violette di campo e anche marcatamente il profumo di marasca
<b>Gusto</b>	Secco, austero, sapido, lievemente acidulo e pienamente appagante
<b>Consigliato con</b>	Piccione allo spiedo, stufato di manzo al vino rosso, formaggi invecchiati

Servire ad una temperatura di 18°C

*"Fiero e ribelle. Solo un amore paziente ti può domare".*

