

# ITALO CESCON

ARTIGIANO DEL VINO



1957

## RABIA'



Aprite una bottiglia senza fretta, fatelo respirare, versatelo nel bicchiere e ammiratene il colore. Ci vedrete dentro i filari e la gente che lavora. Poi bevete, il primo sorso in silenzio e ad occhi chiusi: sarà lui a parlarvi.

*Bartolo Mascarello (1927 - 2005)*

*Denominazione:* Piave D.O.C.

*Varietà:* 100% Raboso

*Vitigno d'origine:* zona d'impianto Rustignè, terreno ghiaioso e argilloso di origine sedimentario alluvionale, sistema di allevamento sylvoz e cordone speronato, 4.500 ceppi per ettaro, resa 60 q/ha

*Epoca di vendemmia:* ultima decade di ottobre, raccolta manuale

*Vinificazione:* 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. La maturazione avviene per 36 mesi in botti di rovere, quindi per 12 mesi in barrique per terminare con 12 mesi di affinamento in bottiglia

*Note organolettiche:* rosso rubino carico con riflessi granati, con uno splendido ed intenso bouquet, dalle note di violette, di fiori di campo, marasca e spezie. Il gusto è austero e appagante, secco e con una buona spalla acida. In bocca rilascia la sua intensità e persistenza, con giovani tannini, ma ben addomesticati

*Consigliato con:* piccione allo spiedo, selvaggina con salse speziate, stufato di manzo al vino rosso, formaggi invecchiati. *Tradizione vuole:* "pastissada de manzo". Ottimo come vino da meditazione

*Servizio:* in calici balloon, ad una temperatura di 18° C. Se possibile stappare qualche minuto prima. Si consiglia di conservare coricato in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

*Gradazione alcolica:* 13,5% vol.

*Dicitura carta vini:* Italo Cescon artigiano del vino, Rabia', Raboso, Piave D.O.C.