

Rebecca Raboso Passito

La vita è troppo breve,
per bere del vino cattivo

Lessing

Uve: Raboso Piave selezionate
Terreno: in prevalenza argilloso
Sistema di allevamento: guyot
Densità: 5100-6300 piante per ettaro
Resa uva: 1,5 kg per ceppo

Vendemmia: fine ottobre primi di novembre, a mano
Vino rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento. Sentore di marasca e mora selvatica, sambuco, uva passa, note di caffè.

Dolce, leggermente acidulo e tannico.
Appassimento per circa tre mesi, maturazione in botti di rovere francesi per almeno 12 mesi.

Affinamento in bottiglia.
Si accompagna a pasticceria veneziana secca, crostate ai frutti di bosco, dolci di cioccolato fondente, formaggi erborinati, stagionati, cervo con marmellata di mirtilli.
Temperatura di servizio 16°C.

Rebsorte: ausgesuchte Raboso Piave
Bodenart: überwiegend tonhaltig
Reberziehung: Guyot-System
Dichte: 5100-6300 Pflanzen pro Hektar
Rebertrag: 1,5 kg pro Rebstock
Weinlese: Ende Oktober bis Anfang November, per Hand
Intensiv rubinroter Wein, bei der Reifung mit Tendenz zu Granatrot. Duft von Sauerkirsche und wilder Brombeere, Holunder, Rosinen, einem Hauch von Kaffee. Süß, Säure und Tanningehalt leicht.
Circa drei Monate andauernde Verwelkung, mindestens 12 Monate lange Reifung in Fässern aus französischer Eiche. Veredelung in der Flasche.
Passt gut zu venezianischem Backwerk, Mürbkuchen mit Waldbeeren, Gebäck mit Bitterschokolade, Blauschimmelkäse, reife Käsesorten, Hirschbraten mit Blaubeermarmelade.
Die Serviertemperatur beträgt 16°C.

Grape: selected Raboso Piave grapes
Soil: predominantly clay
Vine training system: guyot
Density: 5100-6300 plants per hectare
Grape yield: 15 kg per vine
Harvest: by hand at the end of October, beginning of November

Deep ruby red wine tending towards garnet with ageing. Flavour of Marasca cherry and wild blackberry, elderberry, raisins, hint of coffee.

Sweet, slightly acidic and tannic.
Drying for approximately three months, aged in French oak barrels for at least 12 months.
Aged in the bottle.

Ideal accompaniment for Venetian pastries, fruits of the forest tarts, dark chocolate desserts, blue cheeses, matured cheeses, venison with blueberry jam.
Should be served at 16°C.

Виноград: Рабозо Пьяве отобранный
Почва: преимущественно глинистая
Система выращивания: гюйо
Плотность: 5100-6300 кустов на гектар
Производительность виноградника: 1,5 кг с куста
Сбор урожая: конец октября – первые числа ноября, вручную
Цвет – красный, сочный рубиновый, приближающийся со старением вина к гранатовому. Запах – вишен мараски и дикой ежевики, бузины, изюма, кофейные нотки.
Вкус – мягкий, слегка кислотный и танинный.
Вяление винограда около трех месяцев, выдержка в бочках из французского дуба минимум 12 месяцев.
Очистка в бутылках. Гастрономические сочетания: венецианские сухие кондитерские изделия, песочные пироги (кrostаты) с лесными ягодами, сладости из черного шоколада, сыры с зеленью, зрелые сыры, олень с черничным конфитуром.
Температура сервировки 16°C.

Tessère

Via Bassette 51
Località Santa Teresina
30020 Noventa di Piave
VENEZIA - Italia

Tel. +39 0421320438
Fax +39 0421320965
info@tessereonline.it
www.tessereonline.it

