

Spezièr Raboso

Il vino allieta il cuore dell'uomo, e la gioia è la madre di tutte le virtù

J.W.Goethe

Uve: Raboso Piave
Terreno: 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 intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
Vinoso, speziato, sentore di marasca e di mora di rovo.
Giustamente acidulo e tannico.
Affinamento in bottiglia.
 È indicato con la selvaggina, l'anguilla, le carni rosse anche grigliate, i formaggi stagionati.
 Va servito alla temperatura di 18°C.

Rebsorte: Raboso Piave
Bodenart: 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.
Weinig, würzig, mit dem Duft von Sauerkirsche und Brombeere.
Säure- und Tanningehalt angemessen.
Veredelung in der Flasche.
Passend zu Wildgerichten, Aal, rotem Fleisch - auch als Grillfleisch - sowie reifem Käse.
Die Serviertemperatur beträgt 18°C.

Grape: Raboso Piave
Soil: clayey
Vine training system: guyot
Density: 5100-6300 plants per hectare
Grape yield: 1,5 kg per vine
Harvest: by hand at the end of October, beginning of November
Intense ruby red wine, tending towards garnet with ageing.
Heady and spicy with a hint of Marasca cherries and blackberries.
Properly acidic and tannic. Aged in the bottle.
Best eaten with game, eel, red meat also grilled and matured cheeses.
Should be served at 18°C.

Виноград: Рабозо Пьяве
Почва: 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, насыщенный рубиновый, приближающийся со старением вина к гранатовому
Запах - винный, специй, вишен мараска и ежевики.
Вкус - типичный кислотный и танинный.
Очистка в бутылках.
Гастрономические сочетания: дичь, угорь, красное мясо, в том числе на гриле, зрелые сыры.
Температура сервировки 18°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

