

# TT

## RABOSO PIAVE DOC

Ogni singola zolla di Terra del nostro territorio parla di questo vitigno autoctono, dal carattere robusto e insinuante che resiste nei secoli, arrivando vincitore al nostro tempo; il Raboso, oggi, presenta caratteristiche peculiari al punto da essere considerato un'eccezione nel mondo dei grandi vini.



**Colore** *Rosso intenso con riflessi granati.*

**Profumo** *Il Raboso presenta le tipiche fragranze marcate di marasca matura e al prolungarsi dell'invecchiamento fa emergere sentori di spezie mediterranee e un vivo profumo di violetta.*

**Sapore** *Un vino dalle note vive seppur austere, combinate ad un peculiare sentore di marasca matura. Ricco di tannini e di tipica acidità ben armonizzata; questo vino è esempio di uno stile unico e armonico.*

**Tipologia di produzione** Dopo un'attenta selezione delle uve, segue una lunga macerazione ed in seguito un affinamento in botte grande, che permette la degustazione solo a due anni dalla vendemmia.

**Gradazione** 13% Vol.

**Vendemmia** Ultima decade di ottobre.

**Varietà uve** Raboso Piave.

**Formato** 0,75 lt.

**Abbinamenti consigliati** Da sempre unico con le carni nere, il Raboso, nella versione invecchiata, si adatta perfettamente al concetto di "vino da meditazione".

**Servizio** A 18° C, si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima di servire, versare in decanter e successivamente in bicchieri ampi.

**Come indicare nella lista vini** Raboso Piave DOC, 2011, Sutto.



**Sutto agricola**

Via Arzeri, 34/1 31040 Campo di Pietra di Salgareda (TV) - Venezia - Tel. +39 0422 744063 - info@sutto.it - www.sutto.it