

CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



RABOSO PASSITO “CALLARGHE”

Un passito di Raboso particolarmente interessante e ricco di personalità. Caratteristica è la rusticità a causa delle componenti tannica e acida / *This is an interesting and characterful Raboso Passito - where the grapes are rack dried before pressing which concentrates their sweetness. Its defining feature is its rustic feel which comes from its acid and tannic components.*

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

Zona di origine - Town of production: San Polo di Piave

Vitigno - Variety: Raboso Piave

Forma di allevamento - Training system: Bellussi

Periodo di Vendemmia - Harvest period: Fine ottobre - Late October

Resa q.li uva per ha - Yield per hectare: 90 quintali - 9000 Kg

Vinificazione - Fermentation: Appassimento 180 giorni circa e 30 giorni di macerazione.
Drying for about 180 days, 30 days of maceration.

Affinamento - Aging: In barrique per 36 mesi - In barrique for 36 months.

Alcool - Alcohol content: 14% Vol.

Acidità totale - Total acidity: 7.2 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE / SENSORIAL QUALITIES

Colore - Colour: Rosso rubino intenso.
Intense ruby red.

Bouquet: Confettura di ciliegia e marasca, leggera nota di vaniglia.
Cherry and wild cherry jam with a slight hint of vanilla.

Sapore - Flavour: Fresco, secco, acido e tannico.
Broad, powerful with hints of fruit. Pleasantly tannic.

Temperatura di servizio - Serving temperature: 12-14°C

Formati disponibili - Sizes available: 0,50 L