



Gambrinus®
· 1847 ·





ADRIANO, RABOSO PIAVE

D.O.C. PIAVE

Il Raboso Piave è il vitigno autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana, una delle poche varietà indigene del Veneto sopravvissute all'invasione fillosserica che distrusse la viticoltura Europea nella seconda metà dell'800. Il vino che si ricava ha un sapore secco, austero, abbastanza tannico e acidulo. Invecchiato in barriques unisce ed accentua i profumi e sapori del vitigno alle piacevoli sfumature del rovere. È un vino da consumare a partire dal terzo anno di età e regge bene diversi anni di invecchiamento. Trova buoni accostamenti con carni sia bianche che rosse cotte allo spiedo, cacciagione, selvaggina, arrosti e formaggi ben stagionati.

VENDEMMIA: fine ottobre, inizio novembre

VITIGNO: Raboso Piave

ZONA DI PRODUZIONE: San Polo di Piave (TV)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto"

TECNICA DI PRODUZIONE: Vinificazione in rosso per 10/12 giorni con macerazione di uve ben mature, raccolte a mano.

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

- **Profumi:** bouquet pieno, ampio, ricorda la marasca, la mora selvatica, la vaniglia, il tabacco e la viola
- **Sapore:** secco, austero con un'acidità gradevolmente nobilitata dal teneore alcolico. Dal tannino marcato
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% VOL

CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO: dimora in botti di rovere per alcuni anni per poi passare all'imbottigliamento con ulteriore affinamento per 8/9 mesi circa

ACIDITÀ TOTALE: 6,50 per mille

ESTRATTO SECCO TOTALE: 34 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

Piave D.O.C. (Controlled place of origin)

Raboso Piave is the finest indigenous vine of the Treviso district, one of the few native varieties of Veneto to survive the invasion of phylloxera that destroyed Europe's viticulture in the late 1800s. The wine it produces has a dry, austere taste, fairly hard and sharp. It is aged in casks that blend and heighten the fragrances and flavours of the vine with the pleasant tones of oak. Ready to be drunk from its third year, this wine can be aged for several years. It is ideal served with spit-roasted and white meats, game, roasts and ripe cheeses.

HARVEST: end of October, beginning of November

VARIETY: Raboso Piave

PRODUCTION ZONE: San Polo di Piave (TV)

TYPE OF TERRAIN: Flat terrain created over millennia by glaciations and alluvial deposits carried by the water from ancient glaciers as they melted and withdrew, leaving behind minute particles of limestone clay. In addition, several layers of carbonate aggregates are found at a shallow depth, hence the local saying "caranto-rich soil".

PRODUCTION METHOD: Red vinification for 10/12 days with maceration of ripe hand-picked grapes.

BOTTLING: December

CHARACTERISTICS:

Colour: intense ruby red with garnet-coloured highlights

- **Fragrances:** full broad bouquet, reminiscent of marasca cherries, wild blackberries, vanilla, tobacco and violets
- **Flavour:** dry, austere with acidity pleasantly enhanced by the alcohol content. Marked tannins.
- **ALCOHOL:** 13.5% VOL

STORAGE AND MATURATION: stands in oak for some years and then goes on to bottling with further ageing for around 8/9 months

TOTAL ACIDITY: 6.50 per mil.

TOTAL SOLIDS: 34 g/l

SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C.



Contenuto cl.75
75 cl. bottle



Box 6 bottiglie - 8,2 Kg
Box 6 bottles - 8,2 Kg