



Gambirinus®

• 1847 •

INDOMABILE
RABOSO



INDOMABILE

RABOSO IGT DEL VENETO | *RABOSO IGT FROM VENETO - ITALY*



Caratteristiche generali: Il Raboso è un vitigno autoctono del Veneto, la cui presenza nelle terre del Piave è documentata a partire dal '600, anche se la sua coltivazione nel nord est d'Italia risale a prima dell'avvento di Roma. In un antico Bollettino Ampelografico del 1885 si può leggere che gli ambasciatori della Repubblica Serenissima di Venezia - che ha concluso la sua storia nel 1797 - omaggiavano i personaggi inglesi più illustri con alcune bottiglie di Raboso.

Vigneto e fasi di coltivazione: Il vigneto, composto da vecchie viti allevate a Casarsa, si trova nel comune di Tezze di Piave su un terreno di natura alluvionale, costituito da riporti ghiaiosi del fiume Piave. In vigna si eseguono degli interventi per migliorare le caratteristiche produttive delle viti e le caratteristiche qualitative dei grappoli, per esempio: in primavera si selezionano i germogli, lasciando solo quelli meglio inseriti sulla pianta; in estate si eliminano le foglie che coprono i grappoli per migliorare l'accumulo delle sostanze coloranti nelle bucce e a fine estate, in settembre, si riduce il numero di grappoli sulle viti per migliorare l'accumulo degli zuccheri nelle bacche. Solamente quando le uve hanno raggiunto una leggera surmaturazione si può procedere alla raccolta, che avviene manualmente.

Raccolta e vinificazione: Le uve sono state raccolte nell'ultima settimana di ottobre e sono state vinificate in rosso dentro contenitori di acciaio inox e di legno (botticelle di rovere di slavonia). Durante la fermentazione alcolica il vino è stato mantenuto a contatto con le bucce per circa una settimana. Dopo la fermentazione alcolica il vino è stato affinato in piccole botti di rovere francese per circa 8 mesi.

Vitigni: 100 % Raboso

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso. All'olfatto profumi varietali intensi ed eleganti con note olfattive di frutta rossa (ciliegia matura e marasca) e violetta. Si amalgama elegantemente al bouchet anche le note olfattive apportate dal leggero passaggio in legno, che ricordano la vaniglia e la mandorla dolce. Al palato è maestoso e vellutato. Nel finale sfuma con i ricordi di spezie e cacao.

A tavola: Con arrostiti, cacciagione di pelo e di piuma, carni allo spiedo, formaggi stagionati.

General Characteristics: Raboso is an indigenous grape of the Veneto, recorded as existing in the Piave area from 1600, although its cultivation in north eastern Italy dates back to before the advent of Rome. In an ancient ampelographic Bulletin of 1885 we read that the ambassadors of the Most Serene Republic of Venice - which concluded its history in 1797 - presented some of England's most illustrious celebrities with a few bottles of Raboso.

Vineyard and cultivation: The vineyard consists of old vines grown originally in Casarsa, and is located in the municipal area of Tezze di Piave on alluvial soil, consisting of gravel carried down the river Piave. In the vineyard operations are performed to improve the production characteristics of the vines and the quality of the grapes. For example: shoots are selected in spring, leaving only those that are best placed on the plant; in summer the leaves covering the clusters are removed to improve accumulation of colouring substances in the skins; at the end of summer, in September, the number of clusters on the vines are reduced to improve accumulation of sugar in the berries. Only when the grapes are slightly over-ripe can they be picked, which is done by hand.

Grapes: 100 % Raboso

Harvesting and vinification: The grapes are harvested in the last week of October and vinified in stainless steel containers and wood (Slavonian oak casks). During alcoholic fermentation the wine is kept on the skins for about a week. After fermentation the wine is aged in small French oak barrels for about 8 months.

Characteristics: Intense ruby red color. Deep varietal aromas and elegant nose with hints of red fruits (ripe cherries and marasca cherries) and violets. In the mouth the elegant bouquet blends with the olfactory hints of vanilla and sweet almond resulting from a short period in wood. The palate is smooth and velvety and ends with hints of spice and cocoa.

At the table: With roasts, game of fur and feather, spit-roast meat and ripe cheeses.