



CA' Baradei

RABOSO VERONESE

Vitigno

Raboso (bacca rossa).

Descrizione

Vitigno autoctono di antica origine, veniva coltivato nelle nostre zone fin dal '600. La sua presenza lungo il corso del fiume Piave è stata costante per molti anni, da Conegliano (TV) fino a San Donà di Piave (VE). Attualmente è diffuso in quasi tutta la provincia di Treviso. Trae il suo nome dal termine dialettale "Rabioso" usato per definire il carattere forte di quest'uva, dal gusto leggermente asprigno. Viene vendemmiato tardivamente poiché il vitigno è molto resistente alle muffe e alla peronospera, non teme il freddo, la siccità ed il passare degli anni. In passato veniva chiamato "vin da viaio" (vino da viaggio) per le proprietà di durare a lungo e di poter essere trasportato senza problemi di alterazioni. Nel periodo compreso tra il 1950 e il 1960 la sua coltivazione subì una contrazione poiché vennero privilegiate commercialmente altre varietà. Verso gli inizi del 1990, alcuni coltivatori locali lo rilanciarono, lo valorizzarono e crearono la confraternita del Raboso. Vino di ottimo corpo viene lasciato macerare a lungo sulle bucce, da giovane si presenta aspro e tannico, invecchiando acquista morbidezza. Considerato il vino della memoria, rispecchia il carattere tenace della nostra gente.

Note sensoriali

Vino giovane di annata, di buona persistenza fruttata. Ideale nel periodo estivo per il sapore fresco, la sua amabilità e le bollicine. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei, spumoso.

Abbinamenti

Salumi, affettati, carne di pollame, salsicce e formaggi.

%vol 11,5°



12/14 °C



Damigiana
15/28/34/54 litri



Fusto 25 litri
anche frizzante

CA' Baradei