



CA' Baradei

ROSÈ DI RABOSO

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 vinificato in bianco con pressatura molto soffice, ha la freschezza di un vino bianco, leggermente acidulo. Il colore è rosa intenso brillante, fruttato con note di ribes e lampone. Profumo floreale di tiglio e rosa selvatica, di corpo snello, fresco e sapido, morbido e delicato.

Abbinamenti

Tramezzini con salsa di gamberetti, piatti freschi con presenza di mozzarella e pomodorini, prosciutti, carni bianche con cotture delicate, formaggi freschi come casatella e stracchino.

%vol 11°



10/12 °C



Damigiana
15/28/34/54 litri



Fusto 25 litri
anche frizzante

CA' Baradei