



Az. Agr. Poderi del Toderò



Raboso Piave doc Recandino

Vitigno: Raboso Piave

Zona di produzione: Levada di Ponte di Piave, terreno limoso-argilloso con scheletro.

Tecnica di produzione: vigneto allevato a guyot molto fitto con capo a frutto di 8-9 gemme, fascia dei grappoli separata dalla fascia vegetativa, attraverso defogliatura. Vendemmia a mano di uve leggermente surmature e vinificazione con macerazione per 13-14 giorni.

Affinamento: il vino viene affinato in botti di rovere di Slavonia da 20 hl per 24 mesi e in parte in tonneau di ciliegio per 12 mesi, dopo l'imbottigliamento si affina per altri 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino molto intenso con leggeri riflessi granati. Profumo che ricorda la ciliegia marasca, la prugna, il lampone, la viola e spezie quali il pepe, la cannella e il cuoio. Sapore pieno, buon equilibrio fra tannini, acidità e alcool.

Gradazione alcolica: 13,5° Vol.

Acidità: 7,0‰

Temperatura di servizio: 20-21° C.

Formati disponibili: 75 cl. - 150 cl.

Az. Agr. **Poderi del Toderò** di Freschi Maurizio
Via Todaro, 63 - 31047 - Levada - Ponte di Piave - Tv - Italy
Tel. e Fax: +39.0422.852004 - Cell. +39.340.3442151
www.poderideltodero.it - info@poderideltodero.it



Az. Agr. Poderi del Toderò



Raboso Piave doc "Recandino"



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 del '900. L'uva Rabosa (nel 1600 chiamata anche "Recandina") a dire il vero ha un nome che non promette affatto bene: infatti il termine dialettale rabiosa sta a indicare un frutto dal sapore acidulo e tannico. In effetti quest'uva ha la caratteristica di mantenere una considerevole acidità anche dopo un'avanzata maturazione. Tuttavia ha una lunga storia nel suo territorio: probabilmente era Raboso il vitigno che già coltivavano nel XII secolo i monaci del Monastero di Sant'Andrea di Busco di Ponte di Piave (a pochi passi dai vigneti dell'Az. Agr. "Poderi del Toderò"). Documenti scritti si ritrovano invece nel XIV secolo e, guarda un po', parlano di trattamenti del vino, evidentemente ritenuto troppo acido, con melassa e ruchetta. Il vino che si ricava, il Piave Raboso DOC, ha un colore rosso rubino intenso con riflessi granati, un sapore secco, austero, abbastanza tannico e acidulo, con un profumo pieno e intenso, ampio, dove spicca, evidente, il sentore di violetta che aumenta con l'andar del tempo, ma non mancano sensazioni che ricordano la marasca e la mora, se poi il vino è invecchiato in rovere si fanno strada i profumi speziati di vaniglia e di cuoio. E' da consumare a partire dopo tre anni di età (di cui almeno uno in botte) e regge bene l'invecchiamento, evolvendo positivamente anche per una decina d'anni. Va servito a 20-21 °C. in bicchieri a coppa larga. Trova buoni accostamenti con carni sia bianche che rosse cotte allo spiedo, cacciagione, selvaggina, arrostiti e formaggi ben stagionati. Nel 1996 è stata costituita, a Vazzola, la Confraternita del Raboso Piave, proprio allo scopo di valorizzare questo vino autoctono dalla lunga storia. Il Raboso, per la sua acidità e personalità, ma anche per la fantasia delle massaie e degli chef dell'area del Piave, è per tradizione un ottimo ingrediente di cucina, utilizzato in particolare per confezionare ricette corpose con gli animali da cortile, ovvero la materia prima più caratteristica della gastronomia trevigiana e dell'entroterra veneziano, oppure dessert assai particolari soprattutto con la frutta. E' pure l'ingrediente base di un liquore, "Sangue del Piave" la cui ricetta, nata per caso come "errore" di produzione, risale al 1847, quando veniva esclusivamente servito alla mescita in brocche, come specialità della casa ai viandanti. Il "Sangue del Piave" è a base di Raboso, frutta, erbe e grappa di Raboso e viene prodotto senza l'impiego di ingredienti artificiali. Siamo in Veneto ed è addirittura ovvio che le vinacce dell'"uva Rabosa" finiscano in distilleria per donare una grappa particolarmente asciutta.