

RABOSO

D.O.C

2018

Corti Benedettine del Padovano

Raboso er produceret af 100% Raboso Piave druer. Druen er så godt som ukendt i Danmark. Piave er beliggende i det sydøstlige hjørne af Veneto.

Producenten har opnået et imponerende resultat, bl.a. ved at lægge druerne til tørring i åbne rum, indtil de er næsten rosinagtige. Altså er der lidt Amarone fremstilling herover kan man sige, uden vi dog skal drage sammenligning, slet ikke prismæssigt. Druerne presses nænsomt og gærer med skind i 10-12 dage. Vinen lagres på træfade i mindst 24 mdr.

Vinen fremstår med en flot dybrød farve og den har en intens duft af bl.a. modne kirsebær. Smagen er tør med toner af kirsebær og vanilje.

Den fylder munden utrolig flot og elegant med en struktur, der giver den sin helt egen personlighed på en lækker og indbydende måde, med en ganske svag eftersødme.

Serveres ved 18-20 gr. til pastaretter, rød kød, vildt og modne oste.

Vinen er moden nu, men vil sagtens kunne ligge 3-4 år. 13% alk.

Vinen har tidligere vundet flere medaljer bl.a.:
Mostra Nazionale vine Pramaggiore Gold Medal
Los Angeles International Wine & Spirits Gold Medal



Premier Cru



72040118

Januar 2021