

## GELSAIA

Piave Malanotte D.O.C.G.

Annata: 2011

ANNATA STORICA PER IL RABOSO. Il Raboso, essendo la varietà a bacca rossa a raccolta più tardiva, ha beneficiato più delle altre varietà degli abbassamenti termici di fine settembre-primi di ottobre; ciò ha comportato un notevole accumulo di antociani e di sostanze aromatiche nelle bucce, ma soprattutto ha fatto in modo che quest'anno ci trovassimo con una maturazione fenolica e tecnologica delle uve che è avvenuta con un particolare sincronismo, come non si vedeva da anni. Con degli effetti sulla qualità del vino che si sono subito evidenziati a fine vinificazione.

<b>VENDEMMIA:</b>	21 ottobre 2011 (parte di quest'uva è stata messa ad appassire in fruttajo).
<b>VITIGNO:</b>	Raboso Piave
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Tezze di Piave (TV)
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave.
<b>TECNICA DI PRODUZIONE:</b>	Il 15% delle uve è stato appassito in fruttajo per 35 giorni (il disciplinare prevede da un minimo del 15% ad un massimo del 30%).
<b>CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:</b>	Il vino viene affinato in legno nuovo e usato (barriques e tonneaux) per 12 mesi.
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	27 febbraio 2014 e sosta in cantina per altri 10 mesi.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	Colore rubino intenso e fitto, con incipienti riflessi granati, molto consistente. Profumi stratificati, si concedono un po' per volta: suadenti sensazioni di ciliegie in confettura, prugna, sottobosco, cioccolato fondente e rabarbaro. Impatto gustativo di marcata freschezza, denota vigoria e trama tannica di tutto rispetto. Lunga persistenza fruttata.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	14,5% VOL
<b>ACIDITÀ:</b>	7,20 per mille

