



## REPOSUM® - RABOSO DEL VENETO IGT PASSITO

Vino da meditazione, ottenuto da uve stramature autoctone della zona Piave, che dimostra eccellente attitudine all'invecchiamento. Tre mesi di appassimento naturale dei grappoli interi sui graticci prima della pigiatura conferiscono al liquido estratto grande complessità strutturale e corpo, in un'armoniosa concentrazione di aromi e profumi. Un'equilibrata sosta in piccole botti di rovere e la successiva maturazione in bottiglia completano l'affinamento.

Eventuali depositi precipitativi presenti sono da considerarsi il frutto di una genuina evoluzione del vino.

**Vitigno:** 100% Raboso

**Zona di produzione:** Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat

**Vendemmia:** Metà Ottobre con uve dalla giusta maturazione

**Vinificazione :** Le uve vengono riposte in appassimento naturale per 3 mesi su idonei graticci collocati all'interno di un ambiente termocondizionato. Almeno 90 giorni dopo la raccolta ha inizio il processo di vinificazione con la pigiatura; successivamente si procede all'innesto di lieviti selezionati varietali per una prima fase di macerazione pellicolare della durata di 10/12 giorni. Una volta separato il liquido dalle bucce e dai vinaccioli la fermentazione procede poi lentamente per altri 30 giorni. Due travasi e l'affinamento, prima in acciaio e poi in botti di rovere di secondo passaggio per 18 mesi, precedono

**Alcool:** 14,50%

**Zuccheri:** 90 g/l

**Bottiglia** Borgognotta Syrah 50 cl

**Caratteristiche organolettiche:** Dal colore rosso rubino scuro, questo meraviglioso passito si presenta pieno, corposo, estremamente elegante. Si apre all'olfatto con note calde e vellutate di frutta matura, tra cui si percepiscono tracce di amarena e ciliegia. In bocca schiude tutta la sua complessità strutturale, impreziosita da fragranti sentori di frutta di sottobosco che evolvono via via in sfumature morbidamente vanigliate.

**Abbinamenti:** Vino da meditazione che si presta ad essere assaporato fuori pasto, come esclusivo compagno di conversazione. Si sposa perfettamente con i dessert, la fine pasticceria e la frutta secca. Ottimo anche coi formaggi stagionati di pasta dura serviti con miele o mostarda.

Temperatura di servizio consigliata: 16°-18°C



**Tenuta San Giorgio S.r.l. Società Agricola**  
Via Piave, 11 - 31052 Maserada sul Piave (TV) - Veneto - Italia  
Tel. +39 0422 743135 - Fax. +39 0422 743721  
[www.tenutasangiorgio.com](http://www.tenutasangiorgio.com) - email: [staff@tenutasangiorgio.com](mailto:staff@tenutasangiorgio.com)