



### **Raboso Passito Dulcis in Fundo Veneto I.G.T.**

**Herkunft und Weinherstellung:** Der Wein Raboso Dulcis in Fundo kommt entlang dem linken Ufer des Flusses Piave auf die Welt, aus der Auswahl der besten Weintrauben vom Rabosowein. Die „Späternte“, wie in unserer besten Weinrebenstradition, findet im Spätherbst statt. Es folgt dann eine leichte Verwelkung im „Fruttatio“ d.h. in einem Raum mit geeigneter Temperatur und Luftfeuchtigkeit um die beste Konservierung der Weintrauben zu garantieren. Nachdem die einzelnen Traubenkerne aus der Pflanze entfernt werden beginnt die Einstampfung der Trauben die etwa 20 Tage lang dauert. Vor dem Verkauf wird dieser Produkt einige Monate lang in kleinen Eichenholzfässer ausruhen lassen damit der Reifungsprozess vollendet, und damit er am seinem „dolce fine“ zu Deutsch: süßes Ende, in den Flaschen verfeinert werden kann.

Reifung: Ende Oktober

Zucht: Guzot, G.D.C., freie Schnur

Rebensdichte: 4500 Pflanzen/Hektar

Boden: Mittelton, reich an Mikroelementen, mit Kalksteiniger Struktur

Alkoholgehalt: 14,50 % Vol.

**Beschreibung:** Wein mit Rubinrote Farbe mit Granat Widerstrahlungen. Im Geruch intensiv und anhaltend, im Vordergrund reife Anmerkungen von Zwetschen, Stachelbeeren, Kirschen, Sauerkirschen auf warmen Gewürzanmerkungen. Im Gaumen erweist er sich süß und sanft mit gutter Tanninsäurehaltigkeit und Frische die den Alkoholgehalt unterstützen. Am Ende ist süß und anhaltend.

**Paarungen:** Er ist ein Wein für „Meditation“. In einem majestätischen Kristallglas, begleitet er sich mit Kuchen, insbesondere mit trockenen Kuchen und mit scharfen Käsen. Zum kosten mit Waldfrüchten und mit Bitterschokolade. Mit Temp.von 14-16°C zu servieren.

Flaschenformat: 0,50 Lt.

**Lagerung:** Frisch lagern (12-16° C), vom Licht schützen, es wird empfohlen die Flasche eine Stunde vor den Ausgießen zu eröffnen.