

piaceri > saggi assaggi

Il vino della settimana: Raboso del Piave 2015, di Giorgio Cecchetto

Prodotto nella pianura trevigiana attraversata dal fiume Piave, è ottenuto dall'unico vitigno a bacca rossa autoctono della provincia di Treviso. Al naso viene inizialmente risaltata la frutta rossa che successivamente si evolve nello speziato e confettura

Enrico Rana



L'azienda di Giorgio Cecchetto punta alla massima valorizzazione del proprio territorio, quello della pianura trevigiana attraversata dal fiume Piave. Questo fiume dà il nome a molti paesi che incontra lungo il suo corso ma dà anche il nome all'unico vitigno a bacca rossa autoctono della provincia di Treviso: il Raboso Piave.

Ho degustato questo vino restando molto colpito, varietà difficile da vinificare con un'acidità molto alta e un carattere molto spigoloso.

Il vino di Cecchetto però è tutto diverso, un equilibrio incredibile, una grande eleganza e una piacevole morbidezza, molto probabilmente derivata anche da una leggera surmaturazione delle uve in pianta, una bottiglia davvero interessante!

RABOSO DEL PIAVE 2015 – Cecchetto – Tezze di Piave, Vazzola (TV) Veneto

VISIVO	Rosso Rubino intenso con riflessi violacei Voto: 8
OLFATTIVO	Al naso il vino è pulito, intenso e persistente. Con il passare dei minuti le note olfattive crescono, inizialmente risalta la frutta rossa che successivamente si evolve nello speziato e confettura. Molto elegante, fine e armonico Voto: 8
GUSTATIVO	Al gusto si ritrova esattamente quello che si sentiva al naso ma con più potenza. Elegante, pieno, morbido con un'acidità molto viva ma perfettamente equilibrata. Stimola la beva. Voto: 8

VOTO COMPLESSIVO 24/30

Prezzo 13,20 euro in enoteca, ben spesi!

Abbinamenti: Carni allo spiedo, Brasato, formaggi stagionati.

PROVA DI ACQUISTO

FERRO DISTRIBUZIONE S.R.L.
BORGHO PADOVA, 101 A
CASTELFRANCO VENETO -TV-
P.IVA - C.F. IT 03590860262
TELEFONO 0423 - 494314
CASSA 03

	EURO
1 X 13,20	
V CECCHETTO RABOSO DOC PI	13,20
1 X 11,20	
V DE SANCTIS ABELOS BIO D	11,20
<hr/>	
SUB-TOTALE	24,40
Abbuono	-0,40
#	
#CORR.2019 / 217082	
#	
<hr/>	
TOTALE EURO	24,00
CONTANTI	25,00
RESTO	1,00

OP# 1
SF.0006

CASSA# 3
PZ#2
04/04/19 11:16

MF 72MU1048500

Enrico Rana - 06-05-2019 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

