



# Wine Meridian

Read It, Taste It

*Italian daily news for key players and wine lovers*

## *Italian Wines in the world: Raboso Piave DOC 2015*

*Abbiamo degustato per voi il Raboso Piave DOC 2015 dell'azienda vinicola Cecchetto*



*Raboso Piave Doc 2015Vino: rossoAnno di produzione: 2015Prezzo: 9.50 Produzione annua: 12.800 bottiglieDenominazione: Piave DOCAffinamento: Il vino viene affinato per il 60% in barriques e il rimanente in botti di rovere di slavonia da 30 hl per almeno 12 mesiUvaggio: Raboso Piave 100%Ci sono dei vini che si legano in maniera indissolubile ad alcuni produttori che prima o più di altri hanno capito le loro straordinarie potenzialità e hanno avuto il coraggio, la lungimiranza e la competenza di farle uscire.Un esempio eclatante in tale direzione è rappresentato dal Raboso che ha trovato nellazienda Cecchetto di Tezze di Piave(Treviso) non solo un eccellente interprete ma anche una sorta di ambasciatrice di questo vino in tutto il mondo.Giorgio Cecchetto, raccolto il testimone dal padre ha iniziato fin dalla metà degli anni 80 a far capire cosa si poteva ottenere da un vitigno con troppa superficialità considerato povero. E invece Giorgio fin dalle prime esperienze è riuscito a dare testimonianza concreta delle potenzialità di questo vitigno che nella pianura trevigiana, attraversata dal Piave, ha trovato un habitat ideale.E di anno in*



# Wine Meridian

Read It, Taste It

*Italian daily news for key players and wine lovers*

*anno il Raboso del Piave di Cecchetto si racconta riuscendo sempre nella non facile sfida di essere esuberante, potente ma al tempo stesso, grazie alla mano capace di Giorgio anche di una eleganza inaspettata. Ci è piaciuto molto anche il 2015 che al naso ci è arrivato con la consueta esplosione di frutta rossa, in particolare marasca, ma anche frutti di bosco come la mora e il ribes. Ma ben evidenti anche le note speziate di chiodi di garofano e di tabacco. In bocca si fa sentire la potenza, la struttura tannica ma sempre ben amministrata da un oculato affinamento in legno (60% in barriques e il rimanente in botti di rovere di slavia da 30 hl per almeno 12 mesi). Una persistenza straordinaria e una bevibilità che si conferma come una delle caratteristiche migliori del Raboso. Abbiamo abbinato ad un semplice ma gustosissimo spezzatino di manzo con le classiche patate al forno ed è stato un matrimonio superlativo. CECCHETTO Nascere da una famiglia contadina con radicate tradizioni vitivinicole, a pochi chilometri dalla prestigiosa e rinomata Scuola di Enologia di Conegliano e crescere nelle terre del Piave dove si coltiva da più di cinquecento anni il Raboso del Piave, ha segnato la storia di Giorgio Cecchetto. Ha iniziato a coltivare la vite e a fare vino seguendo l'esempio paterno, ma nel 1986 ha sentito l'esigenza di uscire dalla strada tracciata e scegliere una nuova sfida. L'attività familiare doveva crescere e per Giorgio il Raboso, il vino simbolo della sua regione, doveva essere conosciuto e apprezzato fuori dai confini regionali e nazionali. Questa importante eredità deve essere protetta e tramandata alle future generazioni e tale consapevolezza lo porta a rispettare il suolo, l'acqua e le piante del suo territorio attraverso l'accurato uso di tecniche e trattamenti a basso impatto ambientale. AZIENDA VINICOLA CECCHETTO Via Piave, 67 - Tezze di Piave (TV) Tezze di Piave, TV 31028+39 0438 28598info@rabosopiave.com*

