Reposum, il Raboso passito che unisce dolcezza e freschezza

scritto da Redazione Wine Meridian | 26 Novembre 2026



Reposum è il Raboso del Veneto IGT Passito di Tenuta San Giorgio, azienda familiare di Maserada sul Piave, nelle Grave di Papadopoli. Le uve appassiscono tre mesi in fruttaio termocondizionato, poi il vino matura 18-20 mesi in rovere. Note di amarena candita e cacao tostato, struttura densa e freschezza finale. Perfetto con tiramisù, panettone e formaggi erborinati.

Dolcezza e acidità si fondono in un sorso vibrante, elegante, mai stucchevole: ecco ***Reposum***, il Raboso del Veneto IGT Passito firmato **Tenuta San Giorgio**, azienda agricola a conduzione familiare con sede a Maserada sul Piave (TV), nel cuore delle **Grave di Papadopoli**, l'isola fluviale più grande

d’Italia e tra le maggiori d’Europa.

Espressione più estrema del vitigno autoctono Raboso Piave che proprio su terreni alluvionali, asciutti e ciottolosi dà il meglio di sé, *Reposum* è un vino dalle nobili e intriganti qualità, frutto di un paziente percorso fatto di tempo e – come suggerisce il nome – riposo. La vendemmia si protrae fin verso fine ottobre, mentre l’appassimento in fruttaio termocondizionato dura circa tre mesi, in piccole cassette. Alla fermentazione in acciaio seguono la maturazione in carati di rovere di secondo e terzo passaggio per 18/20 mesi e l’affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

L’appassimento delle uve regala a questo vino rosso una struttura, un corpo ed una densità straordinari. Il bouquet – di grande complessità – è penetrante, caldo, armonioso, capace di uno sviluppo sorprendente in fase di ossigenazione nel calice. Il profilo gustativo è insolito: tracce di amarena candita e fave di cacao tostate avvolgono il palato e lasciano spazio a piacevoli sensazioni di freschezza. Un vino eclettico, distintivo e di rara magnificenza.

Il suggerimento del produttore

Pastoso e avvolgente, *Reposum* stupisce per la capacità di far riaffiorare sensazioni di freschezza con rimandi fragranti di frutti rossi e neri in un dettagliato corredo di aromi terziari evoluti. Ideale per regalare un fine pasto speciale a qualsiasi occasione – in particolare in accompagnamento al tiramisù o ai cupcake al caramello salato -, è perfetto anche sulla tavola delle feste in abbinamento al panettone. Da provare insieme al formaggio erborinato affinato in Raboso passito, come alternativa salata.

Punti chiave

1. **Reposum è il Raboso del Veneto IGT Passito** firmato Tenuta San Giorgio, a Maserada sul Piave.
2. **Appassimento di tre mesi** in fruttaio termocondizionato, con uve raccolte fino a fine ottobre.
3. **Maturazione di 18-20 mesi** in rovere di secondo e terzo passaggio, più 4 mesi in bottiglia.
4. **Amarena candita e cacao tostato** guidano il gusto, chiuso da una piacevole freschezza.
5. **Abbinamenti ideali:** tiramisù, cupcake al caramello salato, panettone e formaggio erborinato.