

Italian Wines in the World: Rosa Bruna di Cecchetto

scritto da Lorena Lancia | 28 Giugno 2017



Rosa Bruna, Vino Spumante di Qualità Brut 2011

Vino: sparkling rosè

Anno: 2011

Prezzo (iva inclusa): 12,00 Euro

Produzione annua: 3.000 bottiglie/bottles

Invecchiamento: 12 hours maceration, aging in bottle

Uvaggio: Raboso Piave 100%

Il Rosa Bruna, Rosato di Raboso Metodo Classico è un'originale declinazione del Raboso del Piave, l'unico vitigno autoctono a bacca rossa del Trevigiano.

Questo Raboso Piave, 50 mesi sui lieviti, ha una veste color aragosta questo Raboso del Piave che si esprime con le note fruttate a tendenza dolce della fragola, dell'arancia Sanguinella e della melagrana rese più vivide dalla presenza floreale della zagara e dei petali di rosa.

L'attacco fruttato anticipa l'intrigante freschezza corredata da accenni minerali e ritrova sul finale le medesime note percepite a livello olfattivo.

Lo abbiamo voluto degustare con delle tartine al salmone.

Lorena Lancia

Az. Agr. CECCHETTO GIORGIO

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.

Con il tempo però, produrre e vinificare questo vino come insegnava suo padre non bastava più e, nel 1986, accettò una nuova sfida: potenziare la piccola azienda di famiglia e far conoscere e apprezzare anche al di fuori del paese quel Raboso che ha scritto la sua storia nel territorio.

La consapevolezza dell'importanza di tutelare un patrimonio da affidare integro e inossidabile alle generazioni che verranno sprona Giorgio Cecchetto al rispetto per il suolo, l'acqua, le piante, attraverso ponderate scelte tecniche che prediligono

un basso impatto ambientale.

AG. AGR. CECCHETTO GIORGIO
VIA PIAVE 67, TEZZE DI PIAVE (TV)
info@rabosopiave.com
www.rabosopiave.com