



# Raboso Piave

## Origine e cenni storici

Questo vitigno autoctono della pianura trevigiana deve il proprio nome alla forte acidità e astringenza che caratterizzano le bacche anche a perfetta maturazione; nel dialetto trevigiano la voce "rabiosa" sta ad indicare infatti frutti acerbi. Il *Raboso* sarebbe stato introdotto nella zona di Bagnoli con il nome di *Friularo* circa nel XVII-XVIII secolo, sconosciuta è invece l'epoca in cui la coltivazione di quest'uva iniziò nel Trevigiano. Carpenè (1873) e Di Rovasenda (1877) confermano l'esistenza del *Raboso* già da tempi antichi nella zona chiamata un tempo Friuli, che dall'Istria si protraeva sino al Piave. Sono presenti alcuni biotipi, tra cui il *Peccol rosso* e il *Friularo*.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Cruaja, Cruajo, Friulara, Friularo o Friulara di Bagnoli, Rabosa friulara, Friularo Rabiosa, Raboso nostrano, Rabosa nera.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La zona di coltivazione comprende l'intera pianura attraversata dal Piave e confina a ovest con Treviso, a nord con Conegliano e il Montello, a est con il corso del Livenza e arriva sino alla costa adriatica di Jesolo. Destinato esclusivamente alla vinificazione, entra in numerose DOC quali *Bagnoli* con diverse tipologie, *Colli di Conegliano*, *Colli Euganei*, *Montello*, *Colli Asolani*, *Piave*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, cotonoso, biancastro.

*Foglia adulta* di grandezza media, pentagonale-orbicolare, un po' allungata, tri-pentalobata. Seno peziolare a U aperto. Lembo leggermente ondulato e bologno.

*Grappolo* di media grandezza, cilindro-piramidale, alato con una o due ali, molto compatto.

*Acino* medio, sferoidale con buccia molto pruinosa, spessa, di colore blu-nero. Polpa dal sapore debolmente di viola, acidulo.

### Fenologia

Germogliamento: precoce    Fioritura: media  
Invaiaura: media            Maturazione: tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici		Talvolta acinellatura	

  

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X	X	
Fertilità basale delle gemme		X	X

## Esigenze ambientali e colturali

Risulta idonea la coltivazione in terreni profondi di tipo alluvionale. Predilige sistemi di allevamento di tipo espanso. Presenta produzione buona e costante.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Questo vitigno risulta discretamente tollerante a peronospora, marciume acido, e botrite, sensibile ad oidio, acari, cicaline e tignola. Pur tollerando il freddo invernale, rischia danni dalle brinate primaverili in quanto il germogliamento è precoce.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
16-20	2,9-3,3	8,0-12,0	1200-1800	3500-4000	

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalle uve di questo vitigno si ottengono vini di colore rosso rubino carico con riflessi violacei che tendono al granato con l'invecchiamento. Presentano profumo vinoso con sentori di violetta e marasca; al gusto denotano buona acidità, tannini evidenti e appaiono dotati di corpo. Presentano buona predisposizione all'invecchiamento. Possono essere utilizzati come vini da taglio per apportare acidità.