

La Rabiosa





La vite, l'agricoltura e il rispetto assoluto dell'ambiente

La Società Agricola Cooperativa La Rabiosa, situata a Casale di Scodosia (Padova), nasce dalla volontà di dare nuova vita a un territorio che negli ultimi cinquant'anni è stato duramente colpito sul piano ambientale e sociale. Ma è nata anche all'insegna della riscoperta dell'amicizia come valore chiave nella costruzione di relazioni forti capaci di superare ostacoli che da soli sarebbero insormontabili. Santo, Gionni, Alessio e Gianluca, quattro storie molto diverse tra loro che si uniscono grazie a due grandi passioni: la terra e il vino.



**TUTTI I NOSTRI VINI
SONO CERTIFICATI
BIOLOGICI**

Storia di un fiume scomparso

Per oltre dieci anni ho cercato le parole più adatte a raccontare la Bassa e la rottura di un profondo legame che dagli anni '60 ha portato i suoi abitanti a dimenticarsi di lei. Ne è uscito un romanzo, "Il fiume sono io" in cui pulsa l'idea che non esiste confine tra uomo e natura e che amare la natura significa, alla fine, amare noi stessi.

Ero alla fine di una presentazione del libro quando dal pubblico si alza un signore accigliato che puntandomi il dito mi dice: «io e lei dobbiamo parlare». Ne fui terrorizzato. Non avevo compreso che la gravità dei suoi modi fosse la dichiarazione più schietta di una sintonia destinata a durare. Ho iniziato a frequentare Santo – e con lui Jonny Gianluca, Alessio e Giovanni – in Zoetara, un vecchio casolare scampato all'incalzo dei capannoni falliti negli ultimi anni per via della crisi. «Se urge un cambiamento non è meglio restarcene



qui? Non è forse nella retroguardia che inizia l'inversione di rotta?». La retroguardia della campagna, lo stare indietro per andare avanti, il produrre di meno per poter garantirci un futuro, il faticare un po' di più per un ambiente più sano, sono i pensieri fondanti de La Rabiosa, questa cooperativa che ha scelto per nome giusto quello del fiume che era addirittura scomparso. Nei nostri incontri in Zoetara le parole fanno dei guizzi. Sono atti indispensabili per chi, come i pesci della mia copertina, voglia uscire dal branco. Vorrei che, tramite un sorso, vi partecipaste anche voi. Non c'è scuola, del resto, che possa insegnare l'amore. Ma convivi di uomini – lavoranti, pensanti – in cui apprendere insieme cos'è il domani.

Alessandro Tasinato





Grompe

- PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC



% Gradazione alcolica 13%

 Servire a 12°C

 Pinot Grigio

 Pressatura uva intera e macerazione sulle bucce per circa 7 giorni

Tra il ramato e l'oro rosso rivela l'identità varietale e la breve **macerazione sulle bucce**. Al naso rivela note di frutti gialli e rossi, ciliegia, fragolina, con un bonus di pera, ma anche note di fumo e di fungo. Al sorso ritornano le note fruttate accompagnate da una rinfrescante nuance vegetale ed una nota di pepe bianco. Finale secco e morbido.

Vino da abbinare a piatti di pesce in umido della tradizione veneta, saor di pesce o gallina veneta, zuppe bianche.



Grompe in anfora

- PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC



% Gradazione alcolica 13%



Servire a 14°C



Pinot Grigio



In anfora con le bucce
per 7 mesi

Il colore è tra il rosa antico e l'oro rosso, ad indicare la lunga **macerazione di 7 mesi in anfora**. Il richiamo al naso è ai frutti e ai fiori rossi macerati: ciliegia, fragola, iris. Il sorso è pieno, fruttato e maturo, morbidissimo nonostante la lieve nuance tannica.

Vino da tutto pasto abbinabile con carni bianche, formaggi a breve stagionatura, zuppe di funghi, baccalà nelle versioni in insalata e mantecato, torte salate, pesci di lago e fiume.



Zoetara

● ROSSO VENETO IGT



% Gradazione alcolica 13%

 Servire a 16/18°C

 Merlot e Cabernet Sauvignon

 Circa 9 mesi in cemento sui lieviti fini

Occhio rubino intenso, unghia violacea e integra. Al naso sprigiona note di frutta rossa e ribes nero, seguite da note di grafite. Al sorso le note di piccoli frutti di bosco croccanti ritornano accompagnate da un tratto balsamico e rinfrescante; il tannino è morbido e setoso, segno di una buona maturazione delle uve di origine. Da abbinare ai piatti di carne alla brace o a formaggi a media stagionatura.



Zoetara in anfora

● ROSSO VENETO IGT



% Gradazione alcolica 13,5%



Servire a 16°/18°C



Merlot e Cabernet Sauvignon



In anfora con le bucce
per 7 mesi

Colore rubino scarico, frutto di una lunga macerazione che ne ha riassorbito le tinte più violacee. Al naso è tutto giocato sul filo dei fiori e frutti rossi, delicato e secco. In bocca il **sorso è sapido, austero ed elegante** senza cedere alla facile tentazione del frutto generoso; tannino asciutto, salato e non invadente. Vino da carni rosse, brasati e spezzatini, oltre a formaggi a media e lunga stagionatura.



Vernazola del dugale

● VINO FERMO



% Gradazione alcolica 12,5%

 Servire a 12°C

 Bianco Veneto

 Circa 9 mesi in cemento

Il colore è un giallo paglierino carico. Al naso rimanda a fiori e frutta gialli: ginestra, susine mature.

In bocca il frutto è avvolgente e maturo: susina, pera, mela gialla; chiude morbido con una buona freschezza acida data da una lieve nota vegetale.

Vino che si abbina con carni bianche, zuppe di funghi, zuppe di pesce, baccalà, pesci saporiti di mare e fiume.



Vernazola del dugale

● IN ANFORA



% Gradazione alcolica 12%



Servire a 14°C



Bianco Veneto



In anfora con le bucce
per 7 mesi

Vino di lunga macerazione, **complesso ed avvolgente**; l'anfora **dona maturità visiva ed organolettica**. Il naso è tutto giocato su mela cotogna, susine mature e lavanda.

In bocca c'è coerenza con il naso con un tratto tannico che rivela la lunga macerazione di 7 mesi sulle bucce. Vino di impostazione antica, ancestrale, abbinabile a piatti grassi, complessi come baccalà alla vicentina, anguilla in umido, fritta o arrosto, sarde in saor.



Vernazola del dugale

● VINO FRIZZANTE



% Gradazione alcolica 11,5%

 Servire a 7°/8°C

 Bianco Veneto

 Circa 7 mesi in cemento

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli dorati. Fruttato intenso ed elegante. Presenti note di frutta a pasta gialla come la pesca e l'albicocca, piacevoli e ben fuse. Chiude sapido e leggermente abboccato. La spina acida e ben proporzionata alla morbidezza, cosa che una discreta presenza di bollicine esalta svelando appieno il frutto che si coglie all'olfatto.

Come aperitivo fresco oppure con stuzzichini di frutta.



Vernazola del dugale

● VINO SPUMANTE



% Gradazione alcolica 11,5%



Servire a 10/12°C



Bianco Veneto



Circa 7 mesi in cemento

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli dorati. Fruttato intenso ed elegante. Presenti note di frutta a pasta gialla come la pesca e l'albicocca, piacevoli e ben fuse. Chiude sapido e leggermente abboccato. La spina acida e ben proporzionata alla morbidezza, cosa che una discreta presenza di bollicine esalta svelando appieno il frutto che si coglie all'olfatto.

Come aperitivo fresco oppure con stuzzichini di frutta.



Vernazola del dugale

● FRIZZANTE COL FONDO



% Gradazione alcolica 12%

 Servire a 10°/12°C

 Bianco Veneto

 Circa 7 mesi in cemento

All'occhio il colore è di un giallo virante all'oro. Al naso note di lievito, frutta gialla e agrumi: bergamotto, limone con una lieve nota di pietra focaia. In bocca il sorso è sapido, fresco con una nuance da metodo classico; note di lievito, vaniglia, mela matura, e un finale sapido e minerale; **la bollicina rinfresca il palato**. Vino da aperitivo o pieno pasto, abbinabile a pietanze a base di carni bianche, zuppe di carne e funghi, zuppe di pesce ricche e sapide.



L'ainfondo

● PROSECCO DOC



% Gradazione alcolica 11%



Servire a 8°/9°C



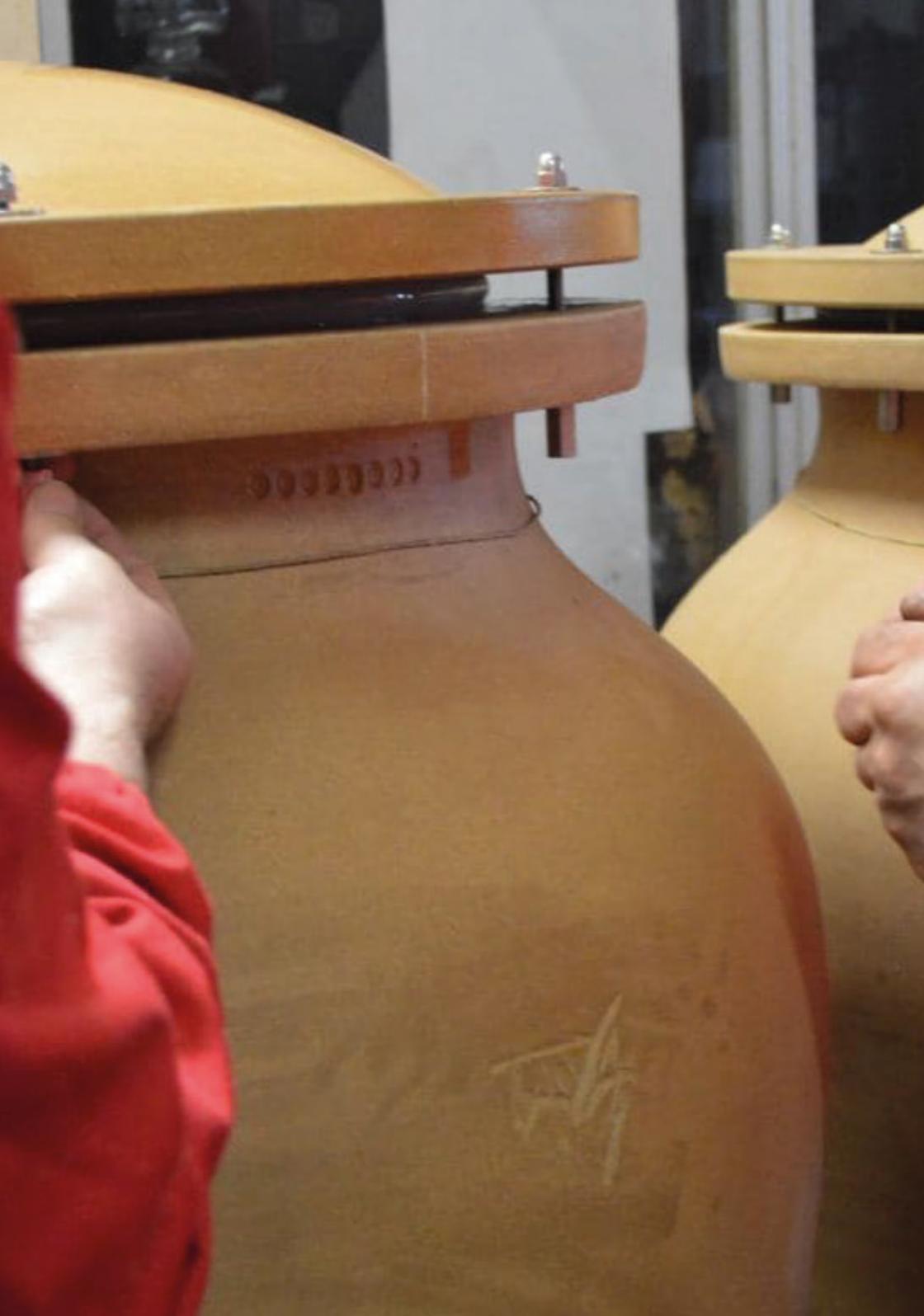
Glera 100%



Circa 9 mesi in cemento

Il colore è un giallo paglierino carico, che rivela la buona maturazione dell'uva. Al naso rileva **note di mela golden pera, lime e zenzero**. Al sorso note ancora di mela e lime, con un buon risalto acido, segue una nota lattica e di lievito e crosta di pane; chiude asciutto e agrumato.

Vino da abbinare a tutti i piatti di pesce, anche crudo, della tradizione veneta, come scampi e fasolari.





I nostri vini nascono sulle terre della Rabiosa, il fiume dal nome antico e dimenticato.

Ci impegniamo a preservare la biodiversità del territorio e a far riscoprire la genuinità dei prodotti autoctoni.

La Rabiosa ha intrapreso la tecnica di vinificazione in anfora. L'anfora in terracotta è un materiale naturale, semplice e con un valore aggiunto rispetto al legno: la terracotta non cede aromi e soprattutto non modifica l'aspetto organolettico del vino, mantenendone il profilo identitario al massimo delle sue potenzialità. L'anfora, inoltre, è traspirante, pertanto durante l'affinamento i vini vengono microssigenati naturalmente, senza l'intervento dell'uomo.



Legenda

 VINO IN ANFORA

 VINO FERMO

 BOLLICINE

 GRADAZIONE ALCOLICA

 TEMPERATURA DI SERVIZIO

 VARIETÀ (VITIGNI)

 VINIFICAZIONE



larabiosa.it