CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

ROSATO
Vino Spumante
EXTRA DRY

Uve: 100% Raboso

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: vino ottenuto esclusivamente da uve di Raboso. L'uva viene pigiadiraspata e messa in un contenitore d'acciaio. Senza inocularvi i lieviti, l'uva viene lasciata decantare, tale che la frazione liquida e solida si stratifichino. In questo modo si può estrarre solo il mosto fiore, che avrà assunto una colorazione rosata molto vivace. Si procede quindi con la sua fermentazione "in bianco". La rifermentazione avviene in autoclave, ad una temperatura di circa 12°C, fino ad una pressione di 4,5 atmosfere. Si procede quindi alla filtrazione e all'imbottigliamento.

Residuo zuccherino: 17 gr/L

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Caratteristiche organolettiche: colore rosato brillante, con qualche sfumatura viola scarico. Il perlage è fine e persistente. Il profumo ricorda la ciliegia, la fragola, la viola mammola ed i fiori bianchi. Al palato è suadente con un perlage nebuloso. Minerale e sapido, il finale è lungo con un notevole retrogusto di ciliegia.

Abbinamenti: eccellente aperitivo. Si accompagna a frutta secca, verdure pastellate. Superbo con caprese di bufala e pachino. Da provare con fragole e panna.

Servire a 4°C

Capo di Vigna Società Agricola S.S.
Via P. Molmenti 64 - Motta di Livenza - 31045 - Treviso
Tel. 0422 86 38 28 - Email info@capodivigna.it
www.capodivigna.it