



CAPO DI VIGNA  
PASSIONE E TRADIZIONE

**VENETO**  
*Indicazione Geografica Tipica*  
**RABOSO**  
*Vino Frizzante*



**Uve:** 100% Raboso

**Zona di produzione:** territorio IGT Veneto

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Nord/Sud

**Tecnica di vinificazione:** l'uva viene pigiadiraspata e messa a fermentare e macerare sulla buccia in contenitori d'acciaio per un breve periodo, di circa 5 giorni, a temperatura controllata, per una minore estrazione delle sostanze tanniche. Ad aroma e colore desiderati, si procede alla svinatura del mosto fiore, il quale continuerà la sua fermentazione in un altro contenitore.

Il vino viene fatto rifermentare in autoclave a temperatura controllata fino al raggiungimento di 2,5 atmosfere. Una volta raffreddato e filtrato, il vino è pronto all'imbottigliamento.

**Residuo zuccherino:** 35 gr/L

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol

**Caratteristiche organolettiche:** servito fresco è un eccezionale vino estivo, per la sua briosa acidità e la bassa gradazione alcolica. Dal colore rosso vivace, il profumo ricorda la violetta di campo e le bacche rosse. Al palato è amabile, fresco, invitante, non impegnativo.

**Abbinamenti:** ottimo per spuntini, finger food, pizza.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C