



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 pigiadiaspata 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