



# VENETO

## *Indicazione Geografica Tipica*

# ROSÈ

### *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:** 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, così 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, fino ad una pressione di 2 atmosfere. Si procede quindi alla filtrazione e all'imbottigliamento.

**Residuo zuccherino:** 30 gr/L

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

**Caratteristiche organolettiche:** caratterizzato da un colore rosato brillante e da un perlage fine. Al profumo ricorda la fragolina di bosco ed il ribes nero. In bocca è morbido, non stucchevole, equilibrato, dalla pronunciata acidità tipica del Raboso.

**Abbinamenti:** vino di facile beva; ottimo come aperitivo fresco, ma da accompagnare anche a pizza e cena a buffet.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C