

VENETO
Indicazione Geografica Tipica
ROSÉ
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

