



VENETO

Indicazione Geografica Tipica

ROSSO DI SOTTOBOSCO

Vino Frizzante

Uve: Refosco, Cabernet Franc e Raboso in percentuali variabili

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: uvaggio di Refosco, Cabernet Franc e Raboso, le cui uve vengono miscelate e vinificate insieme. Una volta scelte, le uve delle tre qualità vengono pigiadiraspate e messe a macerare in un unico contenitore d'acciaio, con frequenti rimontaggi ad una temperatura controllata. Dopo circa 10 giorni ed a colorazione desiderata raggiunta, si procede alla svinatura. Fatti gli opportuni travasi, il vino viene lasciato rifermentare in autoclave, fino al raggiungimento di circa 2,5 atmosfere. Raffreddato e filtrato, il vino è pronto all'imbottigliamento.

Residuo zuccherino: 20 gr/L

Gradazione alcolica: 12% vol

Caratteristiche organolettiche: vino brioso ed armonico.

La vinificazione delle tre uve esalta le caratteristiche di ogni singola varietà. Caratterizzato da un colore rosso rubino, con una spuma rosa persistente. Il profumo è di frutti e fiori rossi, con alcune note speziate ed erbacee, tipico del Cabernet Franc. Al palato si presenta con un perlage fine ed avvolgente. Il Refosco dona una giusta rotondità e l'acidità che lo caratterizza dona un finale fresco.

Abbinamenti: ottimo con salumi, tortellini in brodo e carni bollite.

Temperatura di servizio: 8-10°C