



# 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 mescolate e vinificate insieme. Una volta scelte, le uve delle tre qualità vengono pugnaliate 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

Capo di Vigna Società Agricola S.S.

Via P. Molmenti 64 - Motta di Livenza - 31045 - Treviso

Tel. 0422 86 38 28 - Email [info@capodivigna.it](mailto:info@capodivigna.it)

[www.capodivigna.it](http://www.capodivigna.it)