

Raboso Rosato Frizzante

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Raboso Rosato:

70% Raboso Piave e 30% Raboso Veronese

Denominazione:

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

Notizie sui Rabosi:

Il Raboso Piave è il vitigno storico della zona del Piave, mentre il Raboso Veronese è di incerta origine, forse addirittura dovuta ad un incrocio spontaneo tra il Raboso Piave e la Marzemina Bianca.

Caratteristiche del terreno:

Nel terreno i sassi sono evidenti sia in superficie che nel sottosuolo garantendo ottimo drenaggio per un suolo vitale, fresco e asciutto in cui la simbiosi tra la vite e le altre piante si esprime al meglio. Nella coltivazione vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Produzione di circa 150 quintali per ettaro con vigneti policlonali allevati a controspalliera.

Vinificazione:

Dopo la selezione manuale le uve vengono raccolte verso la metà di ottobre. Una breve macerazione e quindi immediata separazione delle bucce dal mosto in modo da evitare eccessi di estrazione di tannino e colore. Il mosto viene messo a fermentare in speciali serbatoi a temperatura e pressione controllata fino ad ottenere la cosiddetta "base spumante". Nel corso dell'annata quindi ogni singola cuvee viene messa in autoclave per la rifermentazione e l'ottenimento della miracolosa bollicina.

Dati analitici:

Alcool: 11,0% vol

Acidità totale: 6,80 g/l

pH: 3,10

Residuo zuccherino: 16 g/l

Note di degustazione:

Una diversa interpretazione di questi vitigni per esaltarne la versione più vivace e immediata. E' un vino fresco, fruttato per i ricordi di frutta rossa, marasca in particolare ma anche lampone e fragola. Dal colore rosa carico evidenzia sottile perlage di giusta persistenza.

Ideale per antipasti, finger food e stuzzichini in genere. Servire freddo attorno ai 6°C.