



# Ribelle

## Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



### Vitigno:

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 e subiscono una lavorazione particolare con parziale macerazione carbonica per la migliore estrazione dei profumi primari e delle più vive tonalità di colore. Il mosto viene poi messo a fermentare a bassa temperatura in speciali serbatoi a 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: 11,5% vol

Acidità totale: 7,00 g/l

pH: 3.30