



Raboso Frizzante IGT Marca Trevigiana

Le uve del Raboso, uno dei più antichi vitigni veneti, si raccolgono ad autunno inoltrato.

In passato molto diffuso nelle campagne trevigiane, con esso si otteneva il vino del popolo.

Colore rosso rubino carico, può essere vinificato esaltando tali caratteristiche o mitigandole ottenendo un vino piacevole, comunque caratteristico, leggermente brioso con una vena di amabilità che lo rende irresistibile.

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona collinare della Marca Trevigiana

VITIGNO:

Raboso piave

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Bellussi

VENDEMMIA:

20 - 30 ottobre

RESA: 165 quintali per ettaro

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in rosso a temperatura controllata con rifermentazione in autoclave

AFFINAMENTO:

30 giorni in bottiglia

ALCOL: 11 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 20 g/l

ACIDITÀ: 7,5 g/l

PRESSIONE: 1,5 atm

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Da 12 - 14 °C

PROFUMO: Note di frutta rossa, marasca e violette di campo

GUSTO: Delicatamente amabile, acidulo, pieno mai spigoloso

ABBINAMENTI: Splendido con salumi e formaggi, frittate, pizze e spuntini

leRughe