



Raboso Rosato Frizzante

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

Raboso Rosato

100% Raboso Piave.

Denominazione

Veneto - Indicazione Geografica Tipica.

Notizie sui Rabosi

È la versione più leggera e fresca tra le etichette derivate dalle uve di Raboso Piave. Interpreta, a modo suo, lo stile enologico del distretto spumantistico di questa zona.

Caratteristiche del terreno

Le particelle caratterizzate da scheletro prevalente ci danno le uve per la produzione di questo vino. 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 il terreno si esprime al meglio. Nella coltivazione a controspalliera vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per la gestione agronomica più adatta a ottenere uve più fresche e a minor concentrazione zuccherina.

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 cuvée viene messa in autoclave per la rifermentazione e l'ottenimento della miracolosa bollicina.

Dati analitici medi

Alcol: 11,0% vol
Acidità totale: 6,80 g/l
pH: 3,10
Residuo: 16 g/l

Note di degustazione

Una diversa interpretazione di questo vitigno per esaltarne la versione più vivace e immediata. È 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.