



Ribelle

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

Vitigno

100% Raboso Piave.

Denominazione

Veneto - Indicazione Geografica Tipica.

Notizie sul Raboso Ribelle

Nasce alla fine degli anni novanta in risposta allo stile imperante all'epoca che attribuiva titolo di dignità solo a vini molto alcolici e barricati disdegnando espressioni più leggere e spontanee che sono invece perfettamente nelle corde di queste nostre uve.

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 e subiscono una lavorazione particolare con parziale macerazione carbonica prefermentativa 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 cuvée viene messa in autoclave per la rifermentazione e l'ottenimento della miracolosa bollicina.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Il Ribelle non è solo un vino giovane, spontaneo e moderno. È anche un segno di leggerezza, di elegante ironia. Profumi di marasca e di viola, ma anche del frutto uva sostenuti da un vivace tannino. Per un aperitivo di sapore, un piatto di bollito, cotechino, e anche con la pizza. Degustare al meglio attorno agli 8 gradi.

Dati analitici

Alcool: 11,5% vol

Acidità totale: 7,00 g/l

pH: 3.30