

Raboso Rosato Linea Frizzanti “Onda” Veneto I.G.T.

UVE:	Raboso
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	100 – 350 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz e cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 – 4.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di ottobre
GRADO ALCOLICO:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Con le uve Raboso si opera una leggera macerazione sulle bucce di 12 - 24 ore quindi si fa terminare la fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata attorno ai 18°C. Successivamente si attua la rifermentazione in autoclave utilizzando lieviti selezionati.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore intrigante e coinvolgente ci fa presagire i profumi fruttati e freschi di frutti. Il Raboso con la sua buona struttura acida esalta la vivacità frizzante al palato mantenendo comunque sensazioni avvolgenti e mai aggressive, che si distendono in un emozionante finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua piacevole freschezza si sposa benissimo con piatti a base di salumi, spaghetti allo scoglio o ancora con piatti di mare non troppo elaborati.

Raboso Rosato Linea Frizzanti “Onda”



Santa Margherita