



GRAPPOLO
NEL CALICE



RABOSO SPUMANTE



Uve:

Raboso Piave

Zona di produzione:

vigneti della zona dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha:

2800 - 3800

Uva per ceppo:

da 1,5 a 3,5 kg

Tipologia di terreno:

medio impasto tendente all'argilloso con presenza di scheletro.

Metodo di produzione

I vignaioli, come da tradizione, seguono il vigneto in modo da ottenere un'uva integra e di qualità. La vendemmia viene effettuata nella metà di ottobre. Dalla tipica vinificazione con le bucce si ottiene un vino che ricorda l'uva di partenza. La creazione della bollicina, attraverso il metodo Martinotti, è seguita con maestria nella nostra cantina utilizzando le moderne tecniche.

Caratteristiche analitiche:

Acidità 7 g/l

Alcol 11 % vol.

Residuo zuccherino da 12 a 17 g/l

Pressione 4 bar

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta rosso rubino con note violacee e schiuma rosea.

Al naso è fruttato con note di piccoli frutti rossi.

Al palato fresco, sapido e dalla buona persistenza.

"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"