

# LUISA FRIZZANTE

## Merlot Raboso

### CARATTERISTICHE

Il fresco ed estivo vino rosato affascina per il suo colore rubino ed i suoi profumi floreali che inusualmente ricordano le ciliegie. Colpisce la speciale bottiglia in vetro bianco, l'unica in grado di dare risalto all'eccezionale colore di questo particolare vino perlato. Il colore intenso e l'aroma fruttato gli conferiscono un carattere originale e inconfondibile. Questo rosato può offrire un'invidiabile versatilità anche a tavola e consente abbinamenti enogastronomici estremamente bilanciati e interessanti: spesso nell'abbinamento con un cibo, quando un vino bianco è troppo poco e un vino rosso è semplicemente troppo, la risposta è spesso offerta dal vino rosato.

### SCHEDA TECNICA

varietà	Merlot-Raboso
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	2002 e 2004
terreno	argilloso a scheletro prevalente/sabbioso e limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	syloz su controspalliera
resa/ettaro	14 t
alcol	11,50 % vol.
zuccheri residui	15 g/l
acidità	5,50 g/l
ph	3,30
pressione	2,5 bar

### VINIFICAZIONE

Le uve Merlot dopo la raccolta e l'inoculo dei lieviti vengono salassate (il salasso prevede che dopo l'alzata del cappello di vinaccia si estragga del mosto limpido dall'intera massa, così da avere una maggiore concentrazione di bucce nel vino rimasto) per cui solo una parte del colore rosso rimane nel mosto estratto garantendo quindi la tonalità desiderata sul vino finale. La fermentazione avviene a temperatura controllata, 14°C. A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione. L'imbottigliamento avviene a seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi): il vino per un mese aumenta la sovrappressione interna di circa 2,5 atmosfere fino a terminare la fermentazione: a questo punto si procede con la filtrazione finale.



### INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero



RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE. SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

### SCHEDA ONLINE



### CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560515

### CODICE ITF CARTONE



18032535560512



vini di qualità dal 1427  
solo vini biologici dal 1987  
solo vini vegetariani e vegani dal 2007  
vini senza solfiti aggiunti dal 2009  
vitigni resistenti dal 2015  
vini lieviti indigeni dal 2017

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL  
Viale della Repubblica 1/6  
31020 San Polo di Piave  
Treviso - Italy  
Tel. +39.0422.855032  
info@giolitalia.it  
www.giolitalia.it