

1427

Metodo Classico - Edizione Limitata di 1427 bottiglie numerate “Edizioni Limitate”

Produzioni limitate e bottiglie numerate: selezioniamo le nostre migliori uve rosse di Raboso per poi affinarle secondo il nostro gusto.

Caratteristiche

Il Raboso è il vitigno rosso più antico e tipico della Repubblica di Venezia e Giol è il più storico dei produttori producendolo almeno dal 1427: in questi secoli abbiamo imparato a conoscere quest'uva straordinaria, ricca di acidità, tannini ed aromi finissimi che si adatta alla fermentazione in bottiglia e al lungo invecchiamento. All'aspetto si presenta con un colore giallo paglierino carico impreziosito da un perlage finissimo, vivace e persistente. Il bouquet è tipico dei migliori Metodi Classici: elegante, raffinato, ricorda la crosta di pane, con particolari note di cannella e speziato. Il gusto è ricco, sapido, avvolgente, pieno, asciutto. Ottimo come aperitivo per i brindisi più importanti, si sposa benissimo al pesce di mare, come a carni delicate e aromatiche, nonché a formaggi tipici della tradizione locale.

Scheda Tecnica

annata	2013
sboccatura	Primavera 2024
mesi sui lieviti	120 mesi
dosaggio	0
varietà	Raboso
anno d'impianto	2002
terreno	ricco di scheletro, ghiaia e sassi, argilloso
sesto d'impianto	2.80 x 1.00
potatura	syloz su controspalliera
resa/ettaro	10 t
alcol	12,00 % vol.
zuccheri residui	0 g/l
acidità	5,70 g/l
ph	3,16
pressione	5,6 bar

Vinificazione

Uve raccolte a mano, selezionate e pressate con cura, separando subito il mosto dalle bucce in modo da non acquisirne il colore. Vinificazione in bianco con refrigerazione del mosto, decantazione statica in iperossigenazione e inoculi di lieviti. Prima fermentazione controllata a freddo a 14°C. Travaso e maturazione fino alla primavera sulle fecce nobili; filtrazione e inoculo di lieviti, aggiunta di zucchero ed imbottigliamento per la rifermentazione in bottiglia. Il vino ha poi riposato a lungo per 120 mesi nella parte più antica, suggestiva e fresca delle nostre Cantine, prima della sboccatura. Per mantenerne tutta la tipicità e le caratteristiche proprie del Raboso, abbiamo preferito non aggiungere Liqueur d'expedition: è dunque con “dosaggio zero”.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560553

CODICE ITF CARTONE



1 803253 5560550



GIOL

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

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.com