

RABOSO FRIZZANTE

CARATTERISTICHE

Il Raboso Piave è l'unico vitigno a bacca rossa tipico del Piave e in passato era il vitigno più coltivato del Veneto orientale. Il Raboso frizzante rispecchia la caratteristica unica di queste uve: acidità e profumi fruttati di lampone, marasca e frutti di bosco maturi in genere.

L'effervescenza accarezza il palato producendo una piacevole sensazione di freschezza mentre i tannini e l'acidità dell'uva Raboso offrono al palato una piacevole sensazione di pulizia. Il residuo zuccherino assicura un palato morbido ed equilibrato. E' un vino ideale per i ricevimenti e per accompagnare salumi e affettati, ma è buono anche con la pizza e particolarmente con carni arrosto o alla griglia.

Temperatura di servizio: circa 6-7°C

SCHEDA TECNICA

varietà	100% Raboso Piave
denominazione	IGT Marca Trevigiana
anno d'impianto	2002
terreno	sabbioso-limoso a scheletro prevalente
sesto d'impianto	2,80 x 1,00
potatura	sylvoz
resa/ettaro	7 t
alcol	11,50 % vol.
zuccheri residui	15 gr/l.
acidità	5,50 g/l
ph	3,50
pressione	2,5 bar

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale a maturazione tecnologica ottimale, pigiadiraspatura, aggiunta di lieviti biologici neutri. Macerazione sulle bucce per 4-5 giorni con svinatura. Rimontaggio 3 o 4 volte al giorno. Al termine di questa fermentazione primaria avviene la stabilizzazione della base e la filtrazione. L'imbottigliamento avviene dopo una presa di spuma in autoclave d'acciaio dove dopo oltre un mese il vino raggiunge una sovrappressione interna di circa 2,5 bar fino al completamento della fermentazione seguita dalla filtrazione finale.

INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero



SCHEDA ONLINE

CODICE BOTTIGLIA



CODICE CARTONE



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
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