

Rubino

Frizzante Raboso

“Armonie”

Armonia è incontro. Nel Parco Storico specie diverse interagiscono sostenendosi a vicenda e mantenendo l'equilibrio dell'ecosistema in un ciclo senza fine. Il tracciato interno al Parco Storico è infatti un anello. Così nei vini l'armonia richiede l'incontro di dolcezza e acidità, di un perlage fine ma persistente e complessità aromatica, di un corpo discreto e un retrogusto piacevole ma misurato. Questa stessa forma geometrica ricorda anche le bollicine, regine di questa famiglia.

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. È un vino ideale per gli aperitivi 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	syvoz
resa/ettaro	7 t
alcol	11,50 % vol.
zuccheri residui	15 g/l
acidità	5,50 g/l
ph	3,50
pressione	2,5 bar

Vinificazione

Vendemmia meccanica 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



dal 1427



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



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 561000

CODICE ITF CARTONE



1 8032535 61007

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