



Anna Spinato

Raboso **Frizzante IGT Veneto**



Zona di produzione: Area fiume Piave, Veneto

Uve: 100% Raboso

Suolo: Terreni sciolti ed aerati, composti in gran parte da sasso calcareo tipico delle Grave, portato dalle esondazioni del fiume Piave

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale da metà ottobre

Vinificazione: Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C in autoclavi in acciaio inox. Fermentazione in autoclave con lieviti selezionati fino al raggiungimento di circa 3 bar di pressione

Dati analitici: Alcol 11% - Zuccheri residui 16 g/lit - Acidità totale 6,2 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Il bicchiere viene accolto da una fugace schiuma violacea. Colore rubino che denota freschezza

Profumo: Sentori di lamponi e fragoline che arrivano al naso enfatizzati dalla vivacità del vino

Sapore: In bocca persistono ribes e frutti di bosco con un finale di cuoio e tabacco appena percettibile

Abbinamenti: Ideale con salumi, come la soppressa trevigiana

Temperatura di servizio: 10°/12° C