

## Raboso Frizzante



**Gradazione alcolica:** 11,50% vol.

**Vitigni che compongono il vino:** Raboso Piave e Raboso Veronese.

**Zona di produzione ed esposizione:** bacino alluvionale del fiume Piave a sud-est di Treviso.

**Tipologia del terreno:** Tendenzialmente argilloso-calcareo composto da 25% sabbia, 50% limo e 25% argilla.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz con resa di 160 quintali per ettaro.

**Vendemmia:** Raccolta a metà-fine ottobre.

**Vinificazione:** Classica in rosso con macerazione delle bucce per 4-5 giorni a temperatura di 20-22°C. Svinatura e pressatura delle vinacce e stabilizzazione della base. Seconda fermentazione in autoclave per circa un mese (metodo charmat corto) a temperatura di 13-14°C per esaltare profumi e freschezza.

**Caratteristiche organolettiche:** Robusto, sincero e schietto, il Raboso è considerato il vitigno autoctono per eccellenza nella zona del Piave. Il vino bevuto giovane rispecchia le caratteristiche peculiari dell'uva di origine: quindi acidità elevata e sentori fruttati di marasca e ribes.

**Abbinamenti:** E' ottimale se accompagnato da salumi, formaggi, pizze, spuntini e frutta secca.

Servire a 10-12° C in bicchieri di media altezza