

RABOSO CÀ MORA FRIZZANTE - MARCA TREVIGIANA



TERRITORIO

Vitigno: 100% Raboso veronese

Zona di produzione: Vigna del Raboso (Zenson di Piave-TV)

Tipologia di suolo: Medio argilloso

Forma di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 2400 ceppi x ha

Periodo di vendemmia: Vendemmia manuale dai primi di Ottobre a metà Ottobre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pigiadiraspatura. La fermentazione del pigiato avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 22/24°C per circa 5-6 giorni con lieviti selezionati. Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi. Dopo averlo reso limpido, viene messo in autoclave per la seconda fermentazione e renderlo leggermente frizzante (1 bar).

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

DEGUSTAZIONE

Da recenti indagini genetiche risulta che questo vitigno proviene dall'impollinazione spontanea tra Raboso Piave e Marzemina Bianca (detta Sampagna). Il nome del "Raboso Veronese" non deriva dalla provincia, in quanto la diffusione di questo vitigno non proviene dalla provincia di Verona, ma alcuni ritengono che "Veronese" fosse il nome di chi per primo ha introdotto nella zona di Treviso, questo vitigno. Il vino che se ne ottiene è meno acido e tannico di quello derivato dal Raboso Piave e viene vinificato con una macerazione moderata. Di colore rosso rubino intenso con orli violacei, al palato è vinoso, di medio corpo, da noi proposto nella versione giovane, più amabile, leggermente frizzante, delicatamente acidulo. Al naso esprime un profumo fruttato con sentore di marasca e lampone. Vino rosso frizzante, brioso, con grande personalità, si accosta a primi piatti a base di carne, e carni bianche. Da accostare come fine pasto a pasticceria secca e frutta secca, come noci e nocciole. Si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura 10-12°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,50-13,00 % vol

Acidità totale: 5,00-5,50 g/l



0,75 L