

## RABOSO FRIZZANTE IGT VENETO

- Vitigni:** RABOSO PIAVE E RABOSO VERONESE.
- Zona di produzione:** BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.
- Tipologia di terreno:** TENDENZIALMENTE ARGILLOSO-CALCREO 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.
- Spumantizzazione:** SECONDA FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE PER CIRCA 45 GIORNI (METODO CHARMAT CORTO) A TEMPERATURA DI 13-14°C PER ESALTARE PROFUMI E FRESCHEZZA.
- Caratteristiche organolettiche:** VIVACE, FRESCO E GRADEVOLE, 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' OTTIMO SE ACCOMPAGNATO DA SALUMI, FORMAGGI, PIZZE, SPUNTINI E FRUTTA SECCA.
- SERVIRE A 10-12° C IN BICCHIERI DI MEDIA AMPIEZZA.



*E' legato alla produzione vinicola del Veneto Orientale e ne esistono 2 varianti: il Raboso Veronese, più amabile, e il Raboso Piave, più acidulo, coltivato soprattutto nella vallata dell'omonimo Fiume Piave per secoli. I nostri avi, per il suo carattere rustico e forte, lo definivano anche "vino da viajo", "vino da viaggio": era infatti l'unico vitigno in grado di affrontare i viaggi transoceanici che verso le fine dell'Ottocento favorivano il flusso migratorio da Venezia verso gli Stati Uniti.*

<b>Gradazione alcolica:</b>	11,50% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,8 g/l
<b>Zuccheri riduttori:</b>	24,6 g/l
<b>Solfiti:</b>	74 mg/l