



Raboso Amabile
frizzante Marca Trevigiana I.G.T.

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (Tv)

Maturazione: fine ottobre

Allevamento: Guyot, G.D.C., Cordone Libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 5-8 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. La temperatura viene in seguito abbassata per bloccare lievemente la fermentazione ed ottenere un vino amabile. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 11,2 – 11,8 % vol.

Zuccheri: 22 gr. lt.

Acidità: 6 gr. lt.

Descrizione: all'olfatto spicca il ribes e la marasca. Attraverso un'accurata vinificazione il nostro raboso Piave armonizza ed ammorbidisce le caratteristiche tipiche del vitigno.

Abbinamenti: da giovane è vino da antipasti all'italiana e piatti rustici della cucina regionale. Pane e salame è la sua morte. Servire a 14-16 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.