



Rosato frizzante

90% Raboso - 10% Merlot

Il vitigno Raboso è originario della Marca Trevigiana, la sua presenza è documentata fin dagli inizi del '600. Si pensa che derivi dalla zona delle colline trevigiane dove scorre un affluente del Piave che porta lo stesso nome. Il Merlot invece è un vitigno appartenente alla numerosa famiglia arrivata dalla Francia dalla regione di Bordeaux verso la fine del 1800. Ha avuto una notevole diffusione sia in Friuli che in Veneto oltre a tutto il territorio nazionale. Nella collezione della Scuola Enologica di Conegliano lo troviamo intorno al 1880.

Dati analitici

Alcol: 11,00% vol
Zuccheri riduttori: 30,00 g/l
Acidità fissa: 7,70 g/l
Ph: 3,18
Solfososa totale: 135 mg/l

Grappolo

Il Raboso ha una forma cilindrica, medio grande, con una o due ali ben evidenti, compatto. Acino sferico con buccia color blu - nero, molto pruinosa, coriacea. Polpa a sapore neutro, leggermente carnosa, dolce - acidula - astringente. Mentre il Merlot possiede una forma piramidale, alato, con due ali ben evidenti, mediamente compatto. Lunghezza media di circa 15-20 cm. Acini sferici, buccia molto resistente di colore blu nero con sfumature violacee, molto pruinosa. Polpa di sapore leggermente erbaceo, poco carnosa, scarsamente acida, neutra, incolore.

Vigneto: Ha 1,60 Raboso e Ha 0,80 Merlot
Ceppi per ettaro: 2.900 viti
Anno impianto vigneto: 2005 Raboso e Merlot
Sistema di allevamento: sylvoz
Terreni: argilloso - limoso
Raccolta uve: meccanica
Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice. Sedimentazione statica a 11°C e fermentazione del mosto fiore a 18°C, travasi e riposo sulle fecce nobili fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale nel mese di novembre. Stabilizzazione 10 giorni a 0°C.
Imbottigliamento: presso Cantine Introvigne (TV), rifermentazione con metodo Charmat per 15 giorni.

Il Vino

Colore rosato vivace con riflessi porpora accesi, che fa tornare in mente dei frutti come il lampone. La rosa è l'elemento fondamentale del bouquet di questo vino, ma si possono sentire anche note di frutta di sottobosco giovane. Nel sapore è evidente la vivace struttura acida, la freschezza ben equilibrata con l'amabilità e una piacevole effervescenza.

Accostamenti Gastronomici

Ben si abbina ad antipasti con salumi, formaggi grassi, alla pizza e soprattutto è un ottimo aperitivo. Va servito fresco alla temperatura di 8-10° C.

