

ROSA BRUNA 2010

Rosato Spumante Brut
Metodo Classico tradizionale da uve di Raboso

Il Rosato di Raboso metodo classico è un'originale declinazione del Raboso del Piave, l'autoctono a bacca rossa per eccellenza della provincia di Treviso.

VENDEMMIA:	10 ottobre 2010
VITIGNO:	Raboso Piave
ZONA DI PRODUZIONE:	Tezze di Piave (TV)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreno alluvionale sciolto e ben drenato, derivante dalla sedimentazione nel corso dei secoli dei detriti ghiaiosi portati dalle piene del fiume Piave
TECNICA DI PRODUZIONE:	Raccolta delle uve con vendemmia manuale, macerazione per 12 ore sulle bucce e successiva maturazione pluriennale in bottiglia sui propri lieviti
SBOCCATURA:	Maggio 2013
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rosa antico brillante. Bouquet pieno, con ricordi di ribes e fragolina di bosco. Sapore asciutto, pulito ed elegante con delicato fondo acidulo e di notevole persistenza
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,50% VOL

