

RABOSETTO



VITIGNO DI ORIGINE: Raboso

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade d'ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione delle bucce per massimo 24 ore. Pressatura soffice sgrondo del mosto fiore e fermentazione controllata a 18-20 °C con utilizzo di lieviti selezionati

SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave con metodo Charmat a circa 17 °C per 30 giorni

CARATTERISTICHE: Colore rosa fragola. All'olfatto si possono sentire i classici aromi della marasca, lampone e fragola. Al palato predomina il sentore di fragola seguito da quello della ciliegia. Lascia il palato asciutto vista la sua viva acidità.

ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo alternativo è ottimo anche con gli antipasti leggeri. Per i più audaci può essere accostato alla pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Temperatura Da 4 a 5 °C, mantenimento della temperatura nella glassette.