

ROSA BRUNA

Rosato Spumante Brut Metodo Classico

Il Rosato di Raboso Metodo Classico è un'originale declinazione del Raboso del Piave, nata nel 2008 per cercare di sfruttare l'acidità di base del vitigno.

Il Rosa Bruna nasce per celebrare Bruna, madre di Giorgio presente sin dall'inizio in azienda.

VENDEMMIA

Metà Ottobre

VITIGNO

Raboso del 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 a freddo per 12 ore Sulle bucce e successiva vinificazione in bianco. Presa di spuma in bottiglia e maturazione di quasi 9 anni sui propri lieviti

TIRAGGIO

Marzo

SBOCCATURA

Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

Pas dosé (< 3gr/l)

FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa antico brillante arricchito da delicati riflessi ramati.

Bouquet pieno, con ricordi di ribes, fragoline di bosco e melagrana.

Il perlage fine e persistente accompagna un gusto pieno, di notevole intensità con note di frutti di bosco. Acidità e sapidità conferiscono lunghezza e piacevolezza di beva.

