



# Rosato di Raboso frizzante



**Vitigni:** raboso 100%

**Zona di produzione:** Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

**Tipologia di terreno:** argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot

**Vendemmia:** metà ottobre

**Vinificazione:** leggera macerazione dell'uva diraspata (circa 12 ore). Decantazione e fermentazione a temperatura controllata di 16/17°C. Presa di spuma in autoclave (metodo charmat) per un mese e successivo imbottigliamento

**Colore:** rosa carico con riflessi mossi, dal perlage fine

**Profumo:** fruttato con note evidenti di marasca e mora selvatica. Ha profumi floreali che ricordano il tiglio

**Sapore:** di corpo snello, evidente la freschezza tipica del vitigno, sapido, con finale leggermente morbido

**Abbinamenti:** ottimo fuori pasto o da abbinare ad antipasti all'italiana, ai frutti di mare e ai piatti di pesce

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**Gradazione alcolica:** 11,50 % vol.