MARCUZZO VINI

RABOSO FRIZZANTE

Vino dal colore rosso rubino intenso.

È un vitigno storico dall'aroma inconfondibile di marasca, caratterizzato da un bouquet armonico, ricco di profumi fruttati e vellutati.

In bocca è fragrante, fresco e asciutto con piacevoli sensazioni dolciastre.

Tipologia del prodotto: Vino Rosso frizzante
Gradazione alcolica: 12% Vol.
Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)
Composizione: Raboso i.g.t. Veneto

Caratteristiche agronomiche: vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Processo produttivo: L'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca a fermentare a temperatura controllata di 25-27° C. Dopo 3-4 giorni si separa dal mosto e la vinaccia viene sottoposta a pressatura. Il mosto ottenuto termina la fermentazione ad una temperatura controllata di 22° C, in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione viene travasato e riposa in vasca per circa 2 mesi. Trascorso questo periodo il vino viene messo in commercio oppure imbottigliato.

Abbinamento: Ideale con carni bianche e rosse ma anche con salumi. Nella versione frizzante è un calice da degustare in ogni momento.

Servizio: Da servire a 14° C

Società Agricola Marcuzzo di Roberto e Figli S.S.
Via Guietta 22
Malintrada di Motta di Livenza (TV)
Tel. +39 0422 860021
info@vinimarcuzzo.it
www.vinimarcuzzo.it