



ANTONIO  
INTROVIGNE



Denominazione	<b>RABOSO FRIZZANTE I.G.T. Veneto</b>
Vitigno	100% RABOSO PIAVE
Vista	Colore rosso rubino con riflessi ciclamino.
Olfatto	Profumo intenso, caratteristico, fruttato e floreale di marasca, violette di campo e mora selvatica.
Gusto	Secco, sapido e acidulo. Ricorda la fragola di bosco.
Acidità	7,3 g/l
Residuo zuccherino	34 g/l
Estratto secco	25,1 g/l
Gradazione alcolica	11.0 % vol
Vinificazione	in rosso
Resa per ettaro	110 quintali
Epoca di vendemmia	Prima settimana ottobre
Tempo di macerazione sulle bucce	3 giorni
Fermentazione	Viene effettuata la fermentazione a temperatura controllata a 20 °C e successiva rifermentazione in autoclave a temperatura controllata a 18 °C
Affinamento	più di 30 giorni in vasche di acciaio
Capacità bottiglia	0,75 litro
Tipologia imballo	conf. da 6 bottiglie
Zona di produzione	Fontanelle
Tipologia suolo	caranto + argilla
Densità d'impianto	2800
Forma di allevamento	sylvoz
Abbinamenti	<i>Si accompagna ad insaccati in generale e pietanze grasse quali il cotechino, pizza, pasticceria secca.</i>
Temperatura di servizio	10/12° per esaltarne la componente fresca e acidula.