

BARBARELLO ROSATO FRIZZANTE IGT MARCA TREVIGIANA

TERRITORIO

Vitigno: 85% Merlot e 15% Raboso Veronese

Ubicazione: podere dei Campi e del Raboso, Zenson di Piave, Treviso

Tipologia terreno: Medio impasto

Forma di allevamento: Sylvoz

VENDEMMIA

Epoca di Vendemmia: Fine Settembre

CANTINA

Vinificazione: Dopo la vendemmia avviene la pigiatura con 12 ore di macerazione a freddo, a seguito si effettua la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto.

La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio inox a temperatura controllata di 18° C con lieviti selezionati.

Presatura di spuma: Il vino ottenuto viene mantenuto sui lieviti per almeno 3 mesi, successivamente inviato in autoclave per la rifermentazione e per la presa di spuma.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Taglio unico tra Merlot e Raboso Veronese vinificati in rosato, è una vera e propria arte, che si esprime nel dosare sapientemente vini diversi, bilanciando le loro caratteristiche, così da creare un vino dalle qualità migliori.

Colore: dal classico colore "rosa peonia".

Perlage: nel calice si presenta di colore brillante ed intenso con un perlage molto fine e continuo.

Profumo: ricco di profumi riconducibili a frutta rossa, in particolare ciliegia, mirtillo e lamponi, con lievi sfumature floreali di rosa.

Gusto: questo taglio crea un abbinamento perfetto in quanto alla morbidezza del Merlot si accompagna la freschezza del Raboso V. Al palato risulta così un vino fragrante, leggero e delicato con profumi vivi ed espressivi di frutta.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino ideale da compagnia, con antipasti misti (anche di verdure), ai piatti freddi, alle carni bianche e ai formaggi a media stagionatura.

CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



CARATTERISTICHE ANALITICHE *

Grado alcolico: 12-12,5 % vol.

Zuccheri: 13,0 g/l

Acidità totale: 5,5-6,0 g/l

** Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: 8-10°C

Bicchieri consigliati: Calice *flûte* di media ampiezza (tulipano)

Formati disponibili: 0,75 L



€ 0,75