

# GRAPARIOL SPUMANTE BRUT

Frutto della tradizione è un vino di antiche origini, riscoperto e portato alla ribalta dalla Cantina Barbaran.

## TERRITORIO

**Vitigno:** 100% Grapariol (Rabosina Bianca)

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

**Tipologia terreno:** Medio impasto

**Forma di allevamento:** Sylvoz

## VENDEMMIA

**Epoca di Vendemmia:** In passato la vendemmia avveniva alla fine del mese di ottobre, oggi la vinificazione più moderna e innovativa, esige una raccolta anticipata rispetto al passato, tra fine settembre e la metà di ottobre.

## CANTINA

**Vinificazione:** Alla vendemmia fa seguito la pressatura soffice, il mosto ottenuto è fatto decantare a freddo e la frazione limpida viene poi avviata alla fermentazione primaria, che avviene in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 18°/19° C.

**Presa di spuma:** Il vino base fermo ottenuto sosta sui propri lieviti per almeno 3 mesi, viene trasferito poi in autoclave per la rifermentazione e lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat, dove si compie la presa di spuma per circa un mese.

Il vino spumante così ottenuto passa alla fase dell'imbottigliamento.

**Affinamento:** una volta imbottigliato si lascia riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La sua incredibile e fine nota acidula, lo pone fra i vini più caratteristici e rappresentativi della terra trevigiana e del Basso Piave.

**Colore:** si presenta di un colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli.

**Perlage:** si presenta fine, persistente e continuo.

**Profumo:** esprime note di frutta acerba con ricordi di mela verde e cedro.

**Gusto:** il suo gusto secco e la sua gradevole acidità, estremamente tagliente e nervosa lo rende "razzente" al palato, tende quindi a pulire e a preparare il palato alle successive pietanze.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino consigliato come aperitivo per il ricevimento degli ospiti, è adatto a pasteggiare con piatti a base di pesce ed in particolar modo crostacei e molluschi.

## CONSERVAZIONE

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



## CARATTERISTICHE ANALITICHE \*

**Grado alcolico:** 11,5 % vol.

**Zuccheri:** 6,0 g/l

**Acidità totale:** 6,5 g/l

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

## COME SERVIRLO

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

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

**Formati disponibili:** 0,75 L



€ 0,75