

# GRAPARIOL FRIZZANTE VENETO IGT

## VINO BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Vitigno di antiche origini e vinificato con un metodo tradizionale, rifermentato in bottiglia conserva i lieviti sul fondo.

### 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.

**Presatura di spuma:** La presa di spuma avviene in bottiglia, senza sboccatura, come in uso nel territorio trevigiano da molte generazioni.

A primavera, rifermenta in bottiglia, in un locale buio e alla temperatura di circa 16-17°C.

Al termine della fermentazione i lieviti rimangono sul fondo.

**Affinamento:** Il vino oramai frizzante si lascia riposare con i propri lieviti residui, pronto per il 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:** di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il leggero

**Perlage:** è fine e persistente.

**Profumo:** diverso al secondo del momento: da note fresche e fruttate (frutta acerba con ricordi di mela verde e cedro) tipiche del Grapariol unite al caratteristico "crosta di pane", si passa via via nel tempo a note sempre più complesse derivate dal contatto con il lievito.

**Gusto:** come per il profumo si avvertono all'inizio gentili sapori fruttati uniti a delicati sentori di lievito, in seguito maggiore complessità.

Gusto asciutto e piacevolmente acidulo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si apprezza molto in estate come bevanda per la sua freschezza e leggerezza. Si accompagna a piatti di pesce, risotti con funghi o verdure.



### CARATTERISTICHE ANALITICHE \*

**Grado alcolico:** 11,0 - 11,5 % vol.

**Zuccheri:** 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