

GRAPARIOL FRIZZANTE VENETO IGT

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-Charvat, 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, con riflessi verdognoli.

Perlage: si presenta fine e continuo.

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

Gusto: il suo gusto abboccato e la sua gradevole acidità, lo rende estremamente "intrigante" e tende a pulire e a preparare il palato alle successive pietanze.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente ad antipasti e primi piatti di pesce, salumi, baccalà mantecato e baccalà in piatto alla veneziana, ed anche con alimenti saporiti e grassi della tradizione veneta.

Da provare con la pizza con affettati saporiti.

CONSERVAZIONE

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



CARATTERISTICHE ANALITICHE *

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

Zuccheri: 13,0 g/l

Acidità totale: 7,5 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