



Fratres rosè

**Vitigno:**

Raboso Piave

Caratteristiche del terreno:

Terreno sciolto, molto profondo, con buona dotazione di scheletro.

Sistema di allevamento:

Sylvoz.

Resa per ettaro:

80 - 100 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Fine ottobre, primi di novembre.

Vinificazione:

Per ottenere questo meraviglioso spumante, vengono utilizzate le uve dei più antichi vigneti di Raboso Piave del territorio, raccolte a piena maturazione. Dopo una notte di macerazione con le bucce il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata e poi lasciato in affinamento sui lieviti fino alla primavera successiva, quando viene preparato per l'imbottigliamento e la presa di spuma.

Il nostro Fratres rosè fermenta a circa 15° C, per circa tre settimane, per poi cominciare la sosta sui lieviti, che si protrarrà per almeno 30 mesi, per poi essere sboccato alla volée.

Caratteristiche organolettiche:

Di color ciliegia con riflessi aranciati, è un vino che denota subito la sua forza sia al naso che in bocca. Spiccano immediatamente le sensazioni di marasca sotto spirito, di marmellata di agrumi e rosa rossa. In bocca è pieno, vellutato, con una spuma ricca e voluminosa, le tipiche note acide del Raboso danno freschezza e longevità allo spumante, mirabilmente legate alla sapidità del sasso e la grassezza del lievito. Uno spumante completo.

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 13,0 % Vol.

Acidità totale: 6,8 gr/lit

pH: 3,40

Zuccheri: inferiori ai 2gr/lit

Abbinamenti:

Ottimo con caviale o ostriche, ma da provare con carpaccio o tartare di cervo!

Come servirlo:

Servirlo intorno a 7° C.