

CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



RABOSO FRIZZANTE “PRO FONDO ROSSO” Fermentazione in bottiglia

Il nostro Raboso Frizzante ottenuto secondo l'antica tradizione della fermentazione in bottiglia sui lieviti. Il sedimento presente che rende un po' torbido il vino è garanzia di questo processo naturale / *Our Raboso Frizzante - sparkling - is produced using the ancient tradition of in-bottle fermentation on the yeast. The sediment in the wine makes it slightly cloudy and guarantees that the processes used are 100% natural.*

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

Zona di origine - Town of production: San Polo di Piave

Vitigno - Variety: Raboso Piave

Forma di allevamento - Training system: Bellussi (vecchia vigna - old vines)

Periodo di Vendemmia - Harvest period: 10 novembre - 10 November

Resa q.li uva per ha - Yield per hectare: 110 quintali - 11,000 Kg

Vinificazione - Fermentation: In tino aperto con 25 giorni a contatto con le bucce
Open-top fermentation, 25 days in contact with the skins

Affinamento - Aging: In acciaio e in bottiglia in aprile. Non filtrato. Senza lieviti selezionati, solo lieviti autoctoni. Ha il fondo. - In stainless steel vats and the bottle in April. Unfiltered using only naturally-occurring yeasts, with sediment.

Alcool - Alcohol content: 12% Vol.

Acidità totale - Total acidity: 7.0 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL QUALITIES

Colore - Colour: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Ruby red with violet highlights.

Bouquet: Sentori di prugna, di tabacco, di crosta di pane.
Hints of plumb, tobacco and bread crust.

Sapore - Flavour: Fresco, acidulo, dalla spuma fine e persistente.
Fresh and acidulous with a fine and persistent perlage.

Temperatura di servizio - Serving temperature: 12-14°C

Formati disponibili - Sizes available: Classic 0,75 L

