



Vecchio Vitigno Rabbiosa Metodo Classico DOSAGGIO ZERO

*Da un vitigno autoctono veneto quasi sconosciuto, la Rabbiosa,
un altro affascinante e prezioso recupero da parte della famiglia Forner,
Ecco quindi un vino dimenticato...che si fa ricordare.*

Colore:	Giallo paglierino con riflessi dorati
Perlage:	Fine e persistente
Sensazioni Gusto-olfattive:	Si presenta con una notevole e ben espressa nota minerale supportata da una sensazione piacevolmente fruttata di frutta molto matura ed esotica, con ricordi di ananas, mango e confettura di arancia
Abbinamenti:	Ottimo da primi piatti e carni bianche, in modo particolare il coniglio
Gradazione alcolica:	13% VOL
Residuo zuccherino:	0 gr/l
Acidità:	7 gr/l
Pressione:	4,5 bar
Estratto:	28 gr/l
Temperatura di servizio:	6-8°C
Uve:	Rabbiosa 100%
Sistema di allevamento:	Cappuccina con sesto d'impianto 3x1
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di ottobre
Vinificazione:	Pressatura soffice, vinificazione in bianco a temperatura controllata. Seconda vinificazione in bottiglia, sosta sui lieviti per almeno 40 mesi, segue sboccatura
Zona di produzione:	Colli di Castelleucchio
Formati:	0,75 LT
1 Box da 6 bottiglie	L 253 mm / A 303 mm / P 170 mm

