



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/1

Acidità: 7 gr/1

Pressione: 4,5 bar

Estratto: 28 gr/1

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 Castelcucco

Formati: 0,75 LT

1 Box da 6 bottiglie L 253 mm / A 303 mm / P 170 mm

