



TERRITORIO

Vitigno: 100% Grapariol (Rabosina Bianca)

Zona di produzione: Vigna dei Campi e Vigna del Raboso (Zenson di Piave-TV)

Tipologia di suolo: Medio impasto

Forma di allevamento: sylvoz

Densità di impianto: 2800 ceppi x Ha

Periodo di vendemmia: In passato la vendemmia avveniva dopo la metà di ottobre, oggi la vinificazione più moderna e innovativa esige una raccolta manuale anticipata rispetto al passato, tra fine Settembre e inizio di Ottobre

CANTINA

Vinificazione: La vendemmia avviene manualmente a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio inox a temperatura controllata di 18-19°C con lieviti selezionati.

Presatura di spuma: Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi e dopo averlo reso limpido, viene trasferito in autoclave per la presa di spuma.

Affinamento: Una volta imbottigliato si lascia riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

DEGUSTAZIONE

Frutto della tradizione, è un vino di antiche origini, riscoperto e portato alla ribalta dalla Cantina Barbaran. La sua incredibile e fine nota acidula, lo pone fra i vini più caratteristici e rappresentativi della terra trevigiana e del Basso Piave. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di frutta acerba con ricordi di mela verde e cedro, mentre il suo gusto secco e la sua gradevole acidità, estremamente tagliente e nervosa lo rende "razzente" al palato, tende quindi a pulire e a preparare il palato alle successive pietanze. Il perlage si presenta fine, persistente e continuo. Vino consigliato come aperitivo per il ricevimento degli ospiti, è adatto a pasteggiare con piatti a base di pesce ed in particolar modo crostacei e molluschi. Si consiglia di servirlo fresco alla temperatura di 6-8°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 11,50 % vol

Zuccheri: 8,00 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l



0,75 L