

Un bere informale, leggero e incalzante. Il Raboso frizzante nella veste Lucepiana si adorna del moderno e pratico tappo stelvin che ne mantiene l'esplosiva vivacità per una beva accattivante ad ogni calice.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo

Fresco e leggero, ricorda la viola canina e la mora selvatica mantenendo una sottile sfumatura di marasca tipica di questo vitigno autoctono.

Sapore

Al palato è vivace e abboccato, seduce grazie alla sua sapidità. Una bollicina sottile e insinuante che con garbo stimola la beva.

Tipologia produttiva

Viene eseguita una breve macerazione sulle bucce grazie a cui si ottiene una minore estrazione di sostanze tanniche. A seguito avviene una fermentazione alcolica con lieviti selezionati per 15 giorni a bassa temperatura. La presa di spuma avviene in autoclave; il vino viene poi messo in bottiglia giovane per garantire la migliore espressione.

Dati tecnici

Alcool 11,50% Vol.

Residuo zuccherino: 20-22 g/L

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Seconda decade di ottobre.

Uvaggio

Raboso Piave e Raboso Veronese.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva per assaporarne al meglio il carattere fruttato.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

All'aperitivo risulta eccellente grazie al suo fresco appeal. Perfetto con antipasti di salumi e formaggi freschi.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Raboso Frizzante IGT Veneto

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	19	5	95	570

An informal, light and tempting. Sparkling Raboso in the guise of Lucepiana adorned with the modern and practical Stelvin cap that keeps the explosive vivacity for a winning drink to each glass.



DATA SHEET

Color

Intense red with purple tinge.

Nose

Fresh and light, it reminds of the dog violet and wild blackberry, keeping the hint of marasca cherry that identifies this native grape.

Taste

Perky and semi-dry, it charms with its full body. A thin and insinuating perlage that incites with courtesy to drink.

Method of production

A short maceration is carried out on the skins, which results in a lower extraction of tannic substances. The wine is then fermented with selected yeasts for 15 days at low temperature. The wine is then bottled young to ensure the best expression.

Technical data

Alcohol 11,50% Vol.

Residual sugar: 20-22 g/L

Vineyards

System of rearing: Sylvoz, vineyards over 20 years old, densifies plant about 4500 strains hectare.

Vineyards management

Certified sustainable face system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony in surface, in depth predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

Second decade of October.

Grape

Raboso Piave and Raboso Veronese.

Evolutionary capacity

Ready-to-drink wine to best taste its fruity character.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent for aperitifs thanks to its fresh appeal. Perfect with cold meats and fresh cheeses.

How to serve

It should be served fresh, at a temperature of 8-10 °C.

How to list on wine menu

Lucepiana - Raboso Frizzante IGT Veneto

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	19	5	95	570