



# AQUERCIA

## Raboso frizzante Veneto IGT

**GRADAZIONE:** 12,0%

**RESA:** 150/ha

**COLTIVAZIONE:** Vigneti allevati a Sylvoz.

**TIPO TERRENO:** Suolo evoluto contenente argilla alluvionale che deriva dai fiumi Livenza e Monticano.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la raccolta la materia prima diraspata e poi pigiata viene messa all'interno di un fermentino nel quale viene fatta fermentare e macerare solo per qualche giorno. La macerazione breve e calibrata serve per mantenere espressa la freschezza acida e la fresca aromaticità di questo vino senza che la componente tannica la vada a coprire. La frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16° C.

**COLORE:** Rosso rubino brillante.

**PROFUMO:** Il Raboso frizzante AQuercia si caratterizza per i sentori molto intuitivi anche per i degustatori non esperti per i suoi profumi freschi di ciliegia, fregola, marasca e di mora selvatica.

**SAPORE:** È un vino ben equilibrato e molto fresco. Il sapore è invitante, con un gradevole tono acidulo che ne esalta la piacevolezza.

**ABBINAMENTI:** Perfetto fin dall'aperitivo, si abbina benissimo ai salumi, agli affettati, alla carne di pollame, salsicce e formaggi freschi. Un buon abbinamento anche con la pizza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Va servito ad una temperatura di 10°C

