

„FIORE“ RABOSO
I.G.T.
Roter Schaumwein



✓ **ANBAUGEBIET**

Steinige Böden in der Region Treviso.

Weinberge mit einem durchschnittlichen Alter von 10/15 Jahren.

Durchschnittliche Erzeugung von 2/2,5 kg pro Rebstock.

Trauben: Raboso.

Erziehungsform: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die gepressten Trauben werden zur herkömmlichen Rotweinbereitung in Behälter gefüllt. Die anschließende Mazeration unterliegt einer strengen Kontrolle, um die Aromen und Farbstoffe herauszulösen und den Tanningehalt in Grenzen zu halten. Der ohne Pressen abgelaufene Vorlaufmost (daher der Ausdruck "Fiore = Blume") wird später getrennt und die Gärung erfolgt bis zum Abschluss des Gärvorgangs. Auf diese Weise erhält der Rotwein eine harmonische Struktur, die sich für die spätere Schaumbildung mit ausgewählten Hefen gut eignet. Abschließend erfolgt die sterile Flaschenabfüllung, um das Aroma und das Bukett in vollem Umfang zu bewahren.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: rubinrot, mit violetterm Schimmer.

Perlage: ausgewogen prickelnd, rot.

Bukett: wenig, typisch, mit Veilchennote.

Geschmack: spritzig, körperreich, mit prägnanter Säure, die gut zur Struktur passt.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 10.50 – 11.50

Zuckergehalt, g/l 21.50 – 22.50

Gesamtsäuregehalt, g/l 7.00 – 8.00

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

Empfohlene Temperatur 10-12° C.

✓ **LAGERUNG**

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärme- geschützten Ort aufbewahren.

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

"Fiore" Raboso I.G.T. - Astoria

Astoria - 141 [lt.0,75]

