

# ROSY



Codice; RABRO-01  
Alcohol: 11.50% vol  
Acidità: 6.80 g/l  
Zuccheri: 3.5 %  
Servito a temperatura  
di 10-12°

## Descrizione

---

Questo vitigno è presente da più di due secoli nel nostro territorio, lungo le rive del Piave e del Livenza. Il nome "Raboso", data l'acidità e l'astringenza dell'uva, potrebbe derivare dall'espressione dialettale "Rabioso", adoperata per indicare un frutto acerbo e poco gradevole; "Veronese" si pensa derivi da uno dei primi viticoltori di queste zone, originario appunto di Verona. Colore rosa carico con riflessi violacei. Profumo fruttato, con notevole sentore di marasca e lampone. Sapore aspro in gioventù, leggermente frizzante ed amabile.

## Vitigni

---

E' una vite molto rustica di maturazione tardiva, con buona resistenza alle malattie, che si adatta a tutti i terreni di pianura (sia ciottolosi di origine alluvionale, sia argillosi o sabbiosi), crescendo sempre con rigogliosa vigoria vegetativa. Grappolo di forma cilindrica, con un'ala, mediamente compatto, grande, con peduncolo ben visibile. Acino medio, sferoide, un po' allungato. Buccia di colore blu-nero, pruinosa, coriacea, astringente, spessa. Polpa sciolta, acidula, poco dolce

## Vendemmia

---

seconda metà di ottobre

## Vinificazione E Affinamento

---

Avviene in bianco, senza contatto con le bucce; ne deriva un colore pallido-rosato, praticamente lo stesso della polpa dell'uva; la fermentazione a temperatura controllata si protrae ancora per circa otto giorni, quasi fino all'esaurimento degli zuccheri. Affinamento avviene in serbatoi di cemento a temperatura controllata fino al mese di febbraio, quando viene imbottigliato. E' realizzato in botti di cemento a temperatura controllata, dove viene conservato fino a febbraio, quando viene imbottigliato.

## Abbinamenti

---

Va consumato giovane, ottimo come aperitivo, si sposa con antipasti leggeri, formaggi giovani, dessert e dolci cremosi.