

Redentor Spumante Raboso

Il vino ha dunque una vita più lunga della nostra?
Ma noi, fragili creature umane, ci vendicheremo
ingostrandolo tutto. Nel vino è la vita.

Petronio Arbitro

Grape: Raboso Piave vinified as a rosé wine

Soil: clayey

Vine training system: guyot

Density: 5100-6300 plants per hectare

Grape yield: 1,5-2 kg per vine

Harvest: by hand at the end of October

Rose colour, verging on onion or gold when fermentation in the bottle is extended for a longer period.

Hint of Marasca cherries, blackberries, citrus, pomegranate and apple.

Properly acidic, vivacious and complex.

The presence of suspended yeasts is deliberate and is indicative of the naturalness and complexity of the aroma. It is recommended as an aperitif and/or combined with first and second courses, including elaborate dishes.

Should be served at 10°C.

Виноград: Рабозо Пьяве, используется винификатор для розового вина

Почва: глинистая

Система выращивания: гюйо

Плотность: 5100-6300 кустов на гектар

Производительность виноградаря: 1,5-2 кг с куста

Сбор урожая: конец октября, вручную

Цвет – розоватый, приближающийся к луковому, золотому в случае более длительной ферментации в бутылке. Запах – вишен мараски, ежевики, цитрусовых, граната, яблока. Вкус – типичный кисловатый, яркий, сложный. Присутствие дрожжевой взвеси отвечает технологии и является показателем естественности и сложности аромата. Гастрономические сочетания: в качестве аперитива и/или с первыми и вторыми блюдами, в том числе изысканными.

Температура сервировки 10°C.

Uve: Raboso Piave vinificate in rosato

Terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Densità: 5100-6300 piante per ettaro

Resa uva: 1,5-2 kg per ceppo

Vendemmia: fine ottobre, a mano

Colore rosato, tendente al cipolla, oro con il prolungarsi della fermentazione in bottiglia.

Sentore di marasca, mora di rovo, agrumi, melograno, mela.

Giustamente acidulo, vivace, complesso.

La presenza di lieviti in sospensione è voluta ed è indice di naturalità e complessità aromatica.

Si consiglia come aperitivo e/o in abbinamento a primi e secondi piatti anche elaborati.

Temperatura di servizio 10°C.

Rebsorte: Raboso Piave als Rosé

Bodenart: tonhaltig

Reberziehung: Guyot-System

Dichte: 5100-6300 Pflanzen pro Hektar

Rebertrag: 1,5-2 kg pro Rebstock

Weinlese: Ende Oktober, per Hand

Farbe Rosa mit Tendenz zu Zwiebelgelb, bei fortschreitender Reifung in der Flasche zunehmend goldfarben.

Duft nach Sauerkirsche, Brombeeren,

Zitrusfrüchten, Granatapfel, Apfel.

Säuregehalt angemessen, lebhaft, vielschichtig.

Die Anwesenheit von schwebender Hefe ist erwünscht

und ein Zeichen für Naturbelassenheit und

aromatische Vielschichtigkeit.

Wird als Aperitif empfohlen und/oder auch zu aufwändigen ersten und zweiten Gängen.

Die Serviertemperatur beträgt 10°C.

Tessère

Via Bassette 51

Località Santa Teresina

30020 Noventa di Piave

VENEZIA - Italia

Tel. +39 0421320438

Fax +39 0421320965

info@tessereonline.it

www.tessereonline.it