

Rabitta Custoza Riserva

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Fernanda, (clone di Cortese), Garganega, Trebbiano Toscano, Chardonnay

Il nome si ispira al nome del vigneto stesso già annoverato sulle mappe degli Asburgo durante il periodo di occupazione.

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 130 e i 140 metri sul livello del mare con esposizione a sud-ovest. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: Solo le uve migliori sono selezionate e raccolte rigorosamente a mano seguendo le loro diverse epoche di maturazione.

Vinificazione: La vinificazione tiene in considerazione la diversa natura dei vitigni. Il carattere semi-aromatico della Fernanda ha trovato piena espressione nella vinificazione dopo congelamento delle uve: l'uva, dopo essere stata raccolta in piccole cassette e posta in una cella atta all'abbassamento della temperatura fino al congelamento viene riportata a 0°C circa e pressata con i raspi. Il ghiaccio sulla buccia causa la rottura delle cellule dell'epitelio ed il conseguente rilascio delle note caratteristiche del vitigno. L'esile ma spiccata personalità della Garganega ha trovato perfetta espressione con una vinificazione in leggera riduzione che favorisce lo sviluppo dei sentori minerali tipici del vitigno. Invece, il carattere neutro ma corposo del Trebbiano richiedono un approccio più tradizionale per sostenere i tratti olfattivi di Fernanda e Garganega. I mosti, dopo chiarifica per decantazione statica, vengono fermentati separatamente in barrique di rovere francese di secondo o terzo passaggio dove proseguono il loro processo di affinamento per almeno 10 mesi. Solo alcune barrique svolgono la fermentazione malolattica. Il lavoro fondamentale per raggiungere il voluto livello qualitativo è la gestione e la movimentazione delle fecce fini. La cuvée prende forma a fine luglio e, dopo un anno di affinamento in bottiglia, il vino viene introdotto sul mercato.

Caratteristiche Organolettiche: Rabitta Custoza Riserva rappresenta il risultato di un processo di studio decennale vocato alla ricerca dell'espressione più nitida del nostro terroir. L'esaltazione della sapidità, la ricerca della perfetta maturazione e la preparazione per un lungo affinamento danno vita ad un vino molto caratteristico, di grande mineralità, ricco, lievemente aromatico ed estremamente longevo. La nostra grande scommessa è quindi di creare un vino ottenuto da un blend di uve autoctone che sappia confrontarsi con i grandi vini bianchi mondiali da lunghi affinamenti.

