



Rabitta

Indicazione Geografica Tipica

Uve: Fernanda

Vigneti: I vigneti sono esposti a sud e collocati tra i 110 e i 140 metri sul livello del mare. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso e con presenza di ghiaia.

Vendemmia: La vendemmia viene effettuata manualmente. La Fernanda viene vendemmiata nella terza settimana di settembre in parte in plateaux da 10 kg ed in parte in contenitori da 200 kg.

Vinificazione: La Fernanda posta in plateaux dopo la raccolta viene messa in cella frigo e portata al cambio di stato che solitamente avviene a circa -10/12°C, successivamente lasciata riscaldare nell'intorno dello zero, viene pressata a uva intera. L'altra parte viene invece pigiata e raffreddata ad una temperatura di 12°C e pressata. La fermentazione alcolica prosegue per circa 15 giorni mentre la fermentazione malolattica viene inibita. Dopo il travaso di fine fermentazione i vini rimangono a contatto con le fecce fini con regolare risospensione fino a primavera quando prende forma la cuvée. L'imbottigliamento avviene prima dell'estate e la messa in commercio a due anni dalla vendemmia.

Caratteristiche Organolettiche: Fernanda Rabitta vuole essere la più sincera espressione del vitigno Fernanda e si presenta con brillanti riflessi verdi ed intense note di fiori bianchi al naso che abbinate con la sapidità caratteristica del terreno morenico regalano un'estrema lunghezza al palato.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013