



RABOSO VENETO

Indicazione Geografica Tipica
FRIZZANTE

TIPOLOGIA: Vino rosso frizzante

UVE: Raboso 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

SPUMANTIZZAZIONE: Metodo Charmat

VINIFICAZIONE: Ottenuto da vinificazione in rosso delle uve Raboso. Il mosto viene lasciato a fermentare a contatto con le proprie bucce per 4-5 giorni con l'ausilio di lieviti selezionati. Il vino così ottenuto viene posto in autoclave dove, unito a lieviti attivi, fermenta fino a raggiungere la pressione desiderata. A questo punto si interviene abbassando la temperatura del vino a -4 °C in modo da arrestare il processo fermentativo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso intenso. Bouquet tipico, ampio e pieno che ricorda la viola di campo e la mora selvatica. Gusto complesso che va dal morbido e fruttato iniziale per finire con una leggera e piacevole nota acidula.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si accompagna piacevolmente ai salumi, ai formaggi ed alla frutta secca.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

CONSERVAZIONE: 1/2 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/PVC PVC	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO