

RABOSO

VENETO IGT

Zona di produzione:

Comune di Cimadolmo - Provincia di Treviso

Varietà:

100% Merlot

Vendemmia:

Raccolta a mano ultima decade di Settembre

Alcool svolto:

12,50% vol

Vinificazione:

Vinificato in rosso con macerazione delle uve per 10-15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 22-23°C con utilizzo di lievito selezionato e successiva fermentazione malolattica. Maturazione in serbatoi d'acciaio.

Colore:

Rosso Rubino.

Bouquet:

Intenso e persistente

Gusto:

Asciutto e lievemente tannico

Abbinamenti:

Buon vino da tutto pasto, è indicato in particolare per gli arrostiti di carni bianche e le zuppe regionali a base di fagioli.

Temperatura di servizio:

18 - 20° C.

