

# RABOSO

FRIZZANTE – I.G.T. VENETO

**Zona di produzione:**

Comune di Cimadolmo - Provincia di Treviso

**Varietà:**

100% Raboso

**Vendemmia:**

Raccolta a mano nella seconda decade di Ottobre

**Alcool svolto:**

11,50% vol

**Vinificazione:**

Vinificato in rosso con macerazione delle uve per 8-10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 22-23°C con utilizzo di lievito selezionato. Maturazione in serbatoi d'acciaio.

**Colore:**

Rosso rubino con sfumature violacee.

**Bouquet:**

Profumo vinoso-fruttato, con sentore di marasca tipica.

**Gusto:**

Gradevolmente amabile, fresco e vivace

**Abbinamenti:**

Accompagna piatti a base di carni rosse e salumi.  
Ottimo anche con formaggi, spuntini e frutta secca.

**Temperatura di servizio:**

10 - 12° C.