

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.