

RABOSO ROSATO

FRIZZANTE – I.G.T. VENETO

Zona di produzione:

Comune di Cimadolmo - Provincia di Treviso

Varietà:

100% Raboso Piave

Vendemmia:

Raccolta a mano nella seconda decade di Ottobre

Alcool svolto:

11,00% vol

Vinificazione:

Vinificato in bianco dopo una breve macerazione e quindi immediata separazione delle bucce dal mosto in modo da evitare eccessi di estrazione di tannino e colore. Fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata per ottenere profumi più intensi; successivamente viene fatto rifermentare con metodo Charmat, che rende il vino frizzante dai profumi freschi.

Colore:

Rosa chiaro

Bouquet:

Profumo fruttato, ricorda i frutti di bosco

Gusto:

Gradevolmente amabile, fresco

Abbinamenti:

È un vino ideale come aperitivo e per gli antipasti misti. La sua leggerezza lo rende un vino versatile e piacevole in ogni momento della giornata.

Temperatura di servizio:

8 - 10° C.

