

RABOSO VENETO FRIZZANTE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO	100% Raboso
POSIZIONE DEL VITIGNO	Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso
PERIODO DI RACCOLTA	Metà ottobre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°
GRADAZIONE	12%
DENOMINAZIONE	Indicazione geografica tipica

VINIFICAZIONE:

Vendemmiate a metà ottobre, le uve vengono diraspo-pigiate e fatte fermentare con lieviti selezionati in fermentini di acciaio a una temperatura controllata per una decina di giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

È un vino caratterizzato da un colore rosso rubino vivace con riflessi violacei, un profumo vinoso con note di marasca e ciliegia. Di maturazione tardiva, ha un sapore amabile, fresco e piacevole. Si accompagna ai primi piatti di carne, le carni bianche e il pesce saporito.