



Raboso

Veneto

I.G.T. – Frizzante Dolce



DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Euganei, Arquà Petrarca. Terreno di origine vulcanica, calcareo - argilloso.

VITIGNO:

100% Raboso Veronese

PRODUZIONE PER HA:

90 q.li uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Vitigno di maturazione tardiva. La fermentazione mediante l'uso di lieviti selezionati viene bloccata raffreddando il mosto quando raggiunge il grado alcolico desiderato. Il vino ottenuto viene filtrato e successivamente imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

E' caratterizzato da un colore rosso rubino con riflessi violacei e da un profumo fruttato. Il sapore è dolce e lievemente frizzante. Ideale da accompagnare a frutta secca e a dolci rustici. Va servito a 11°C.

TENORE ALCOLICO:

8% vol