

# RABOSO ROSATO VENETO IGT

Vino frizzante rifermentato in bottiglia



VITIGNO:  
RABOSO PIAVE

FORMA DI ALLEVAMENTO:  
DOPPIO CAPOVOLTO

VINIFICAZIONE:  
VINIFICAZIONE IN BIANCO CON PRESSATURA SOFFICE E FERMENTAZIONE LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX.

RIFERMENTAZIONE:  
RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.

ALCOL:  
12% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:  
VINO ROSA CERASUOLO CON PERLAGE FINE. AL NASO SPICCA LA FRUTTA ROSSA CON SENTORI DI LIEVITO E CROSTA DI PANE. IN BOCCA EMERGE INVECE LA TIPICA ACIDITA' DEL RABOSO E LEGGERA TANNICITA'.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
4 - 6 ° C

ABBINAMENTI:  
OTTIMO COME APERITIVO, SI ABBINA A PRIMI E SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE.

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA  
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.  
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)  
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT

