



"Le Selezioni" - RABOSO VENETO IGT

Vino rosso fermo



VITIGNO:
100% RABOSO PIAVE

FORMA DI ALLEVAMENTO:
DOPPIO CAPOVOLTO

VINIFICAZIONE:
FERMENTAZIONE IN ACCIAIO E MACERAZIONE
DI 30 GIORNI A CONTATTO CON LE BUCCE.
AFFINAMENTO 10 MESI IN BARRIQUE,
IBOTTIGLIAMENTO E ULTERIORE
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

ALCOL:
13% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VINO ROSSO RUBINO. AL NASO EMERGONO
FRUTTA ROSSA E VIOLETTA. IN BOCCA SPICCA
L'ACIDITÀ E IL TANNINO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

ABBINAMENTI:
PIATTI SUCCULENTI A BASE DI CARNE O
FORMAGGI STAGIONATI.

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

