



RABOSO IGT VENETO FRIZZANTE



Vitigno 100% Raboso Biologico

Certificazione Biologico Ceviq | Vegan Society

Provenienza Veneto.

Vinificazione Uve selezionate e sane, vengono vendemmiate, pigiate, diraspate e subiscono una macerazione di 15 giorni in tini di acciaio. Terminata la fermentazione alcolica il vino nuovo viene travasato, ottenendo il vino base per ottenere il nostro Raboso frizzante.

Conservazione e invecchiamento In luogo fresco e preferibilmente al buio. Invecchiamento massimo di 1 anno. Si consiglia di berlo giovane.

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Vinoso e intenso, elegante, con sentori di frutta di sottobosco (marasca e frutti di bosco).

Sapore Equilibrato, asciutto, sapido, di corpo e armonico, con note di frutta rossa; buon bilanciamento tra acidità, alcool e dolcezza. Piacevole la sensazione data dal perlage.

Gradazione alcolica 11,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-10°C

Affinità gastronomiche Ottimo da solo come aperitivo. Indicato con piatti a base di maiale e formaggi. Buono come accompagnamento a dessert. Da provare con la cucina vegana.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.