

RABOSO IGT VENETO



Vitigno 100% Raboso Biologico

Certificazione Biologico Ceviq | Vegan Society

Provenienza zona Veneto.

Vinificazione uve selezionate e sane, macerano per 15 giorni in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo la prima fase di decantazione, viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e commercializzato.

Conservazione e invecchiamento In cantina, a umidità controllata e temperatura di 10°-12°C. Invecchiamento massimo 1 anno.

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Vinoso e intenso caratteristico delicato ed etereo, con leggero sentore di frutti di sottobosco.

Sapore equilibrato, asciutto sapido e di corpo, ed armonico, con note di lampone, giustamente tannico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche vino da tutto pasto, ottimo con grigliate di carne o con l'anguilla in umido. Indicato con formaggi a pasta morbida e per la cucina vegetariana e vegana.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.