



RABOSO

Raboso Frizzante Indicazione Geografica Tipica

Dieser Perlwein mit mäßiger Kohlensäure wird aus der Traubensorte Raboso Veronese durch die doppelte Vergärung im Autoklav gewonnen. Seine Farbe ist ein recht intensives Rubinrot, der cremige Schaum zeigt leicht violette Töne. Die Duftanklänge erinnern an Sauerkirsche, Beerenfrüchte (Ribisel, Himbeere), wilde Brombeere und Kirsche.

Am Gaumen hält er alle vom Bukett gemachten Versprechungen. Er ist körperreich, frisch, von gefälliger Säure, durstlöschend und besitzt einen angenehmen Nachgeschmack von Bittermandel. Mit einer Serviertemperatur von 12 – 14 °C ist er die optimale Ergänzung zu "gran lessò misto alla padovana" (gemischte gekochte Fleischsorten nach Paduaner Art), zu Würstwaren, Schweinefleisch, Kochfleisch, Grillspeisen, Schmorgerichten und fetten Speisen im Allgemeinen.

Artenübersicht: Raboso I.G.T.

Alkoholgehalt: 12° - 12,5°

Pflanzjahr: 1995

Pflanzverband: 2,5 x 1

Rebenerziehungsform: Silvoz

Ertrag: 110 q/ha

Lese: Oktober

Trauben: Raboso

Ausbau: Stahltanks

Anbaugebiet der Trauben: Gemeinde Rovolon



Gekühlt 10-12°C