



RABOSO

Raboso Frizzante Indicazione Geografica Tipica

Ottenuto da uve Raboso Veronese mediante rifermentazione in autoclave, è un vino frizzante, con una gassatura contenuta. È un vino dal colore rosso rubino abbastanza intenso e spuma violacea cremosa. Ha sentori di marasca, frutti di bosco (ribes, lampone), mora selvatica e ciliegia. In bocca mantiene quello che promette al naso.

Di buon corpo, fresco, piacevolmente acidulo, dissetante, con un retrogusto piacevolmente ammandorlato. Servito fresco a 12-14° è un vino che sposa perfettamente il "gran lessò misto alla padovana", salumi, carni di maiale, bolliti, grigliate, umidi e piatti grassi in genere.



Tipologia: Raboso I.G.T.

Gradi alcolici: 12° - 12,5°

Anno d'impianto: 1995

Sesto d'impianto: 2,5 x 1

Forma di allevamento: Silvoz

Resa: 110 q/ha

Raccolta: Ottobre

Uve: Raboso

Affinamento: Acciaio

Zona di produzione uve: Comune di Rovolon

Da servire a 10-12°