



CRISTOFANON
MONTEGRANDE

VENETO IGT RABOSO FRIZZANTE

Raboso

Ottenuto da uve Rabos, 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.

Tipologia / Raboso IGT V.to

Uve / Raboso

Zona di produzione / Rovolon (Padova, Italia)

Anno d'impianto / 1995

Sesto d'impianto / 2,5 x 1

Forma di allevamento / Doppio capovolto

Raccolta / Ottobre

Resa / 100 - 120 q/ha

Affinamento / Acciaio

Gradi Alcolici / 12° - 12,5°

Da servire a / 10°



ABBINAMENTI

È un vino che sposa perfettamente il "gran lesso misto alla padovana", salumi, carni di maiale, bolliti, grigliate, e piatti grassi in genere.

