



# RABOSO IGT VENETO FRIZZANTE



**Vitigno** 100% Raboso Biologico

**Certificazione** Biologico Valoritalia | 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.