

Raboso Rosato Linea “Onda” Veneto IGT

| | |
|--------------------------|--|
| UVE: | Raboso |
| ZONA DI PRODUZIONE: | Veneto |
| ALTITUDINE: | Terreni di pianura |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO: | Origine morenica |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Sylvoz e cordone speronato |
| DENSITÀ DELL'IMPIANTO: | 3.000 – 4.500 piante per ettaro |
| EPOCA DI VENDEMMIA: | Seconda metà di ottobre |
| GRADO ALCOLICO: | 11,50 % vol. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 10° C |
| BICCHIERE CONSIGLIATO: | Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente |
| DURATA: | 2/3 anni |
| BTG PER CARTONE: | 6 |
| FORMATO (CL): | 75 |

SCHEDA TECNICA

Con le uve Raboso si opera una leggera macerazione sulle bucce di 12 - 24 ore quindi si fa terminare la fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata attorno ai 18°C. Successivamente si attua la rifermentazione in autoclave utilizzando lieviti selezionati.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore intrigante e coinvolgente ci fa presagire profumi di frutta fresca. Il Raboso con la sua buona struttura acida esalta la briosità al palato mantenendo comunque sensazioni avvolgenti e mai aggressive, che si distendono in un emozionante finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua piacevole freschezza si sposa benissimo con piatti a base di salumi, spaghetti allo scoglio o ancora con piatti di mare non troppo elaborati.

Raboso Rosato “Onda”



Santa Margherita