



raboso alternativi

Ànema raboso spumante

DENOMINAZIONE	Raboso IGT Veneto Spumante Dolce
GRADAZIONE	11%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento 3.500 piante per ettaro.
RESA MEDIA	120q/ha
VINIFICAZIONE	Il mosto viene lasciato fermentare a contatto con le proprie bucce per 5 giorni. Particolare attenzione viene posta nell'effettuare le operazioni di follatura e di rimontaggio che hanno come scopo l'estrazione del colore evitando di arricchire il vino di tannini astringenti.
SENSAZIONI	Vino dal colore violaceo intenso e luminoso. Ha il profumo della marasca e della rosa selvatica. Il suo sapore accattivante e seducente esalta il perfetto equilibrio fra la grinta propria del Raboso e la freschezza di uno spumante.
ABBINAMENTI	E' un vino poliedrico che accompagna sia fantasiosi fuoripasto che la calda convivialità di una classica tavola imbandita con salumi e carni di ogni tipo.
SERVIZIO	8-10°C



Rarigò rosato frizzante

DENOMINAZIONE	Raboso rosato IGT Veneto frizzante
GRADAZIONE	11%
VINIFICAZIONE	Ottenuto da uve di raboso Veronese e Raboso Piave lasciate fermentare per alcune ore nelle proprie bucce. Il vino, parzialmente fermentato, viene poi refrigerato e conservato in botti di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.
SENSAZIONI	Dal colore cerasuolo con riflessi violacei, caratterizzato da un bouquet ampio e pieno. Ha un profumo che ricorda le violette di campo e le more selvatiche, dal gusto piacevolmente acidulo e dissetante.
ABBINAMENTI	Vino da fuori pasto, adatto in tavola con piatti di salumi tipici.
SERVIZIO	10-12°C

