



## RABOSO PASSITO

### EIGENSCHAFTEN

**CHARAKTER:** Passito

**SORTE:** Rot

**BEZEICHNUNG:** RABOSO PASSITO IGT VENETO

**CHARAKTER:** Das Resultat ist eine Sensation! Der Wein hat eine tief Rubinrote Farbe mit Reflexen von Granatrot. Das intensive Aroma nach reifem Obst und süßen Amarena Kirschen ist ein Genuss für die Nase. Am Gaumen ist er angenehm süß und weich. **WEINBAU:** Die Reben werden mit dem Guyot-System kultiviert und mit max 4.200 Reben pro Hektar.

**WEINHERSTELLUNG:** Die bei der Traubenlese ausgesuchten Trauben, werden auf Bastmatten in speziellen Trockenräumen für ca. drei Monate getrocknet. Um Weihnachten werden die getrockneten Trauben vorsichtig gepresst und zusammen mit dem Most für ca. 10 Tage der Gärung ausgesetzt. Danach wird der Wein vom Treber befreit und noch einmal für die Dauer von ca. 20 Tagen gegärt. Nach einer mehrmaligen Filterung wird der Wein in kleine Holzfässer abgefüllt. Dort hat er Zeit zu reifen bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

**ERTRAG:** 70 q/HA

**ALKOHOLGEHALT:** 15%

**EMPFEHLUNGEN:** Er eignet sich hervorragend zu jedem Dessert und reifem weichen Käse.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16-18°C

**FORMAT:** 0,5 LT



16-18 °C



*dal 1950, vini per passione*

**RIGONI**  
**VITTORINO**

www.rigonivittorino.com  
info@rigonivittorino.com  
+39 0422 746121

