



RABOSO PASSITO

CARATTERISTICHE

TIPO: Passito

COLORE: Rosso

DENOMINAZIONE: RABOSO PASSITO IGT VENETO

SENSAZIONI: Ha un colore rosso rubino con riflessi granata. Il suo profumo è molto intenso con aromi di frutta matura tra cui si esaltano l'amarena e la ciliegia. Al palato è dolce e vellutato.

COLTIVAZIONE: Vigneti allevati con il sistema Guyot con densità di allevamenti di 4200 viti ettaro

VINIFICAZIONE: Le uve selezionate vengono riposte sui graticci collocati in una zona coperta ed arieggiata della cantina per l'appassimento naturale che dura circa tre mesi a secondo del andamento climatico. Verso Natale si procede alla pigiatura e si lasciano poi macerare le vinacce nel mosto per circa una decina di giorni. Una volta separato il vino dalla bucce lo si lascia fermentare molto lentamente per almeno altri 20 giorni. Il vino ottenuto viene travasato un paio di volte e poi viene lasciato riposare alcuni mesi in piccole botti di legno fino al momento dell'imbottigliamento.

RESA MEDIA: 70 q/HA

GRADAZIONE: 15%

ABBINAMENTI: E' un vino da meditazione che si presta ad essere assaporato con torte di pasta secca e formaggi stagionati e piccanti.

SERVIZIO: 16-18°C

CONTENUTO: 0,5 LT



16-18 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com

info@rigonivittorino.com

+39 0422 746121

