



RABOSO FRIZZANTE

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Perlweine

SORTE: Rot

BEZEICHNUNG: RABOSO FRIZZANTE IGT VENETO

CHARAKTER: Mit einem Duft nach Walderdbeeren und einem vollen, angenehm säuerlichen Geschmack.

WEINBAU: Sylvoz-Erziehung mit einem Bestand von 3500 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Der Most bleibt 4-5 Tage lang auf der Maische stehen und wird in diesem Zeitraum regelmäßig mit dem Tresterhut vermengt, um den Schalen möglichst viele Farbstoffe zu entziehen und den Wein mit säuerlichen Gerbstoffen anzureichern.

ERTRAG: 120 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 11,5%

EMPFEHLUNGEN: Mit einem Duft nach Walderdbeeren und einem vollen, angenehm säuerlichen Geschmack.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C

FORMAT: 0,75 LT



10-12 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

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

