



RABOSO FRIZZANTE

CARATTERISTICHE

TIPO: Frizzante

COLORE: Rosso

DENOMINAZIONE: RABOSO FRIZZANTE IGT VENETO

SENSAZIONI: Ha profumo di fragoline selvatiche, e sapore piacevolmente acidulo.

COLTIVAZIONE: Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento di 3.500 piante per ettaro.

VINIFICAZIONE: Il mosto viene lasciato a fermentare a contatto con le proprie bucce per 4-5 giorni. Particolare attenzione viene posta nell'effettuare le operazioni di follatura e rimontaggio che hanno come scopo l'estrazione del colore evitando di arricchire il vino di tannini astringenti.

RESA MEDIA: 120 q/HA

GRADAZIONE: 11,5%

ABBINAMENTI: Ottimo fuori pasto, accompagna piacevolmente piatti freschi e veloci, salumi e formaggi a pasta tenera.

SERVIZIO: 10-12°C

CONTENUTO: 0,75 LT



10-12 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

