



## ANEMA

### CARATTERISTICHE

**TIPO:** Spumante dolce

**COLORE:** Rosso

**DENOMINAZIONE:** RABOSO SPUMANTE DOLCE

**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.

**COLTIVAZIONE:** Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento 3.300 piante per ettaro.

**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.

**RESA MEDIA:** 120 q/HA

**GRADAZIONE:** 11,0%

**ABBINAMENTI:** È un vino poliedrico che accompagna sia fantasiosi fuoripasto che la calda convivialità di una cena con salumi e carni di ogni tipo.

**SERVIZIO:** 8-10°C

**CONTENUTO:** 0,75 LT



8-10 °C



*dal 1950, vini per passione*

**RIGONI  
VITTORINO**

