



ANEMA

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Schaumweine

SORTE: Rot

BEZEICHNUNG: RABOSO SPUMANTE DOLCE

CHARAKTER: Der Wein präsentiert sich mit einem intensiven und leuchtenden Viola und einem Duft nach Sauerkirschen und Wildrose. Vom Geschmack her ist er ansprechend und verführerisch und unterstreicht das perfekte Gleichgewicht zwischen dem ausgeprägten Charakter vom Raboso und der Frische eines Schaumweins.

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

WEINHERSTELLUNG: Der Most bleibt 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: 11,0%

EMPFEHLUNGEN: Ein sehr vielseitiger Wein und idealer Begleiter für fantasievolle Momente und für warme Gastlichkeit an einer Tafel, die mit Wurstwaren und Fleischgerichten gedeckt ist.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C

FORMAT: 0,75 LT



8-10 °C



dal 1950, vini per passione

**RIGONI
VITTORINO**

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

