

RABOSO FIORE

BOLLICINE ROSSE



IN VIGNA

Prodotto dai migliori grappoli di Raboso, uno dei più antichi vitigni del Veneto, rappresenta la tradizione di questa regione, ricca di storia, sapori e profumi. Le uve vengono raccolte in autunno inoltrato. Questa selezione speciale si distingue per l'esaltazione del frutto con una struttura superiore e una freschezza unica.

IN CANTINA

Macerazione breve sulle bucce, per esaltarne solo la parte più qualitativa, il vino resta gradevolmente amabile, fresco e ricco di profumi, con note fruttate e di particolare morbidezza.

IN DEGUSTAZIONE

Struttura superiore, grande frutto, ottima aromaticità, colore intenso, rosso rubino con riflessi violacei, perlage fine e più delicato. Profumo persistente e fragrante, ricorda violette di campo e marasche. Un vino vivace, di lunga persistenza fruttata, sapido e asciutto di fine gusto, con una spuma invitante che rende ogni calice irresistibile. Delicata tannicità.

PLUS

Un'innovativa interpretazione di questo storico vitigno del Veneto. La bollicina rossa che non ti aspetti. Struttura superiore e freschezza unica.

ABBINAMENTI

Inseparabile compagno a pranzo e cena, con la pizza o gli spuntini. Si sposa con grigliate e arrostiti di carne e con piatti di pesce in umido. Raboso Fiore va servito sempre fresco e su ampi calici.

Degustare a 8-10°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Quattro Grappoli
nella Guida Bibenda



90 punti
Annuario dei Migliori Vini Italiani
di Luca Maroni

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
- 11% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 140 mg/l (-40% limite di legge)
- Zuccheri: 20 gr/l
- Acidità: 6,8
- PH: 3,4