



Raboso IGT Veneto

Uve: Raboso Piave 100%

Grado alcolico: 12,5%vol

Classificazione: Indicazione geografica tipica (IGT)

Zona di produzione: Terre del Piave

Clima: Temperato, con inverni freddi ed estati afose.

Epoca della vendemmia: ottobre

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata (20/22°)

Caratteristiche: Vino dal colore rosso rubino intenso. Il profumo si presenta ampio, con note di violetta, marasca e mora selvatica. In bocca è secco, pieno, sapido e leggermente tannico, con una grande personalità.

Si accompagna con carni elaborate, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a una temperatura 18-20 °C.