



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Pink

Denominazione: Raboso Rosato Veneto IGT

Vitigni: Raboso

Tipologia terreno: Argilloso e calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosato cerasuolo

Profumo: Note delicate con sentori di more, ciliegia e violetta di campo

Sapore: In bocca si percepisce una buona morbidezza e una bella freschezza con un finale piacevolmente sapido

Grado alcolico: 11%

Temperatura di servizio: 8°-10°C|48°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, accompagna taglieri di salumi senza aglio, ottimo con carni bianche in casseruola e pesci. Da provare con una buona pizza, una mozzarella in carrozza o del sushi

Descrizione:

Prodotto fresco e fragrante che nasce in Veneto in un suolo argilloso e calcareo da uve di Raboso vinificate in bianco. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino fresco, estivo e fragrante. Si presenta di un bel colore rosato cerasuolo. Al naso esprime note delicate con sentori di more, ciliegia e violetta di campo. In bocca si percepisce una buona morbidezza e una bella freschezza con un finale piacevolmente sapido. Perfetto come aperitivo, accompagna taglieri di salumi senza aglio, ottimo con carni bianche in casseruola e pesci "grassi" in umido. Da provare con una buona pizza, una mozzarella in carrozza o del sushi. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

