



RABOSETTO

RABOSO ROSATO IGP VENETO

Vitigno di produzione: Raboso 100%.

Grado alcolico: 11 % vol.

Zona di produzione: vitigni siti nelle dolci colline di San Fior (TV).

Tipo di terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: fine Settembre, primi giorni di Ottobre.

Vinificazione: macerazione delle bucce per 24 / 48 ore. Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione controllata a 18-20°C con utilizzo di lieviti selezionati.

Caratteristiche: vivace e versatile, con una buona acidità è particolarmente gradito nella stagione estiva perché particolarmente dissetante.

Colore: rosa fragola.

Olfatto: si possono percepire i classici aromi della marasca, lampone, ciliegia.

Gusto: al palato predomina il sentore di fragola e ciliegia; la sua vivace acidità lascia al palato asciutto e fresco.

Abbinamenti: suggeriamo un audace accostamento alla pizza e moderni piatti della cucina creativa. Perfetto come aperitivo alternativo e ottimo anche con gli antipasti leggeri.

Temperatura di servizio: 8°C in calice a tulipano.

Formati disponibili: 0.75 LT

Tipologia: Vino Rosato frizzante.

AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT