

RABOSO ROSATO FRIZZANTE

Alcool	11 % vol
Zona di Produzione	Comuni del Piave , Provincia di Treviso, Veneto, Italia
Vitigno	Raboso
Forma di allevamento	Bellussi, Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	Leggera macerazione dell'uva diraspata, decantazione e fermentazione a temperatura controllata 16/17°C. Presa di spuma in autoclave (metodo Charmat) per un mese e successivamente imbottigliato.
Affinamento	In acciaio
Tipologia del suolo	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosa carico con perlage sottile e persistente.

ODORE: profumi floreali con sentori di fragola.

SAPORE: fresco e fruttato con sentori di lampone e fragola, morbido in bocca con equilibrata acidità.

ABBINAMENTI

Ideale per antipasti a base di salumi e formaggi, ideale per la pizza e primi piatti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 / 12 °C



Cantina Sociale **T** *Tezze di Piave*
dal 1930

Cantina Sociale Tezze di Piave SAC
Via Della Colonna, 23 - 31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV) Veneto - Italy
Tel. +39 0438 488190 - info@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it



FIABR



RAGIONE DEL VENETO



PSR VENETO 2014-2020



IFS Food



EUROPEA AGRICOLA E RUSTICA



EUROPEA AGRICOLA E RUSTICA

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI