

ROSSO RABOSO 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	Dopo la pigiatura e diraspatura, si procede a una macerazione sulle bucce con conseguente fermentazione in contenitori di acciaio per circa 5gg. In seguito si procede alla svinatura e rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata.
Affinamento	In acciaio
Tipologia del suolo	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso vivace.

ODORE: note di frutta a bacca rossa, marasca e mora selvatica.

SAPORE: fresco, invitante, morbido, ottimo equilibrio fra acidità e sapidità.

ABBINAMENTI

Ottimo con salumi e formaggi, anche con la pizza.

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