

RABOSO - I.G.T.

CLASSIFICAZIONE
Raboso - Veneto - I.G.T.
Vino frizzante

VARIETÀ
100% Raboso

VINIFICAZIONE
Pigiatura e pressatura soffice.
Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C.
Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16° C.

TENORE ALCOL
11% vol.

COLORE
Rosso rubino

PROFUMO
Ricorda la marasca e la mora selvatica.

SAPORE
Sapidità, gradevole acidità e armoniosità conferiscono a questo vino un tono brioso.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Si accompagna bene con i piatti della tipica cucina contadina, quali stufati, brasati e carni in umido. Servire fresco a 10-12° C.

MARZEMINO - I.G.T.

CLASSIFICAZIONE
Marzemino - Marca Trevigiana - I.G.T.
Vino frizzante

VARIETÀ
100% Marzemino

VINIFICAZIONE
Pigiatura e pressatura soffice.
Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C.
Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16° C.

TENORE ALCOL
11% vol.

COLORE
Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO
Delicato, intenso, fruttato, con ricordi di lampone.

SAPORE
Sapido, armonioso, gradevolmente amabile

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
La sua freschezza degli aromi lo rende ideale come bevanda dissetante. Ottimo con piatti a base di carni bianche e rosse, funghi e salumi caldi. Servire a 12-14° C.

