RABOSO ROSATO

VENETO I.G.T.

rosato frizzante

Vitigno: 100% Raboso Veronese

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: seconda metà di ottobre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione: in bianco, con criomacerazione a contatto con le bucce per 12 ore per far acquisire solo in parte colore e corposità data dall'uva Raboso Veronese. Segue la pressatura soffice ed il mosto può fermentare senza bucce ed impurità ad una temperatura controllata di 13 gradi. Filtraggi, chiarifiche ed affinamento per circa 3-4 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore cristallino e rosato. Profumo fruttato con sentori di rosa selvatica. Al palato si sente un lieve sentore di marasca. Strutturato ma non di corpo, leggermente frizzante ed amabile.

Accostamenti: si beve molto bene anche fuori pasto. Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura, con primi saporiti, con grigliate di pesce e con crostacei.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Molon® LUIGINO

@VINIMOLONLUIGINO

WWW.VINIMOLON.IT

PRODUCED IN ITALY
SAN DONA' DI PIAVE (VENICE)