



TIPOLOGIA	RABOSO FRIZZANTE IGT VENETO
CODICE EAN	8001906754013
ZONA PRODUZIONE	I terreni di origine alluvionale, formati nei secoli dai sedimenti e dai depositi ghiaiosi stratificati dal fiume Piave, posti nella vocata area vitivinicola nord-orientale della Marca Trevigiana.
VINIFICAZIONE	L' uva pigiata va in macerazione nei vinificatori termocondizionati per la fermentazione alcolica e per l'estrazione delle sostanze coloranti. Il Raboso, al termine della fermentazione, viene svinato, chiarificato e filtrato. Dopo queste operazioni il vino viene sottoposto alla frizzantatura in autoclave. Prima dell'imbottigliamento il vino subirà una ulteriore filtrazione e stabilizzazione a freddo.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Il Raboso è una delle più antiche varietà autoctone del Veneto. La tardiva vendemmia dona un particolare aroma tipico della sua freschezza, esaltato dalla seconda fermentazione eseguita da esperti mastri vinai. Sapore finemente acidulo completato da una buona pienezza.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina assai bene ai piatti tipici della tradizione mediterranea, e in particolar modo alla pizza in tutte le sue varianti.
TEMP. DI SERVIZIO	10° C.
ALCOOL % VOL	11
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	1,45
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,2
SO2	128
BOTTIGLIA	Borgognotta
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	19
CARTONI EPAL	95

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com