



CANTINA
LA SALUTE
UNDE ORIGO INDE SALUS

Case Bressan

RABOSO

VENETO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ottimo partner di carni rosse alla brace e di formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16 - 18 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Raboso dal carattere forte e severo, piacevolmente fruttato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: Zenson di Piave.

Vitigno: Raboso.

Forma di Allevamento: Spalliera.

Epoca di Vendemmia: Tardiva seconda metà di Ottobre.

Resa Kg Uva Per Ha: 18.000 kg

Vinificazione: Macerazione di 7/10 giorni a contatto con la vinaccia.

Alcohol: 12% Vol

Residuo Zuccherino: 8,00 g/l

Acidità Totale: 6,4 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri