



— CANTINA —  
**LA SALUTE**  
UNDE ORIGO INDE SALUS

*I Frizzanti*

---

## RABOSO VENETO

FRIZZANTE  
MARCA TREVIGIANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

---

*Ottimo da fuori pasto, si abbina con salumi caldi, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.*

*Temperatura di servizio: 6 - 8 °C*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Da uve Raboso un frizzante vivace dal colore violaceo e dall'equilibrio acido e morbido. Profumo di mora, lampone, amarena e fragola. Sapore fresco e sapido.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

*Zona di Origine:* Monastier e Zenson.

*Vitigno:* Raboso.

*Forma di Allevamento:* Sylvoz.

*Epoca di Vendemmia:* Seconda metà di Ottobre.

*Resa Kg Uva Per Ha:* 18.000 kg

*Vinificazione:* Macerazione del pigiato a contatto delle bucce.

*Fermentazione primaria:* A temperatura controllata e con lieviti selezionati 16 - 18 °C.

*Presa di Spuma:* Metodo Charmat in autoclave.

*Alcohol:* 11,5% Vol

*Residuo Zuccherino:* 25,00 g/l

*Acidità Totale:* 5,5 - 6,5 g/l

### FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri