



TERRE
— DEI —
CASAI

RABOSO IGT VENETO

Tecnica di produzione:

Ottenuto dall' omonimo vitigno originario della provincia di Treviso e quindi vitigno autoctono per eccellenza.

Di carattere ruvido, tannico e corposo.

Per queste sue caratteristiche era chiamato dagli armatori veneziani "vin da mar".

Oggi le moderne tecniche di lavorazione ne fanno un vino profumatissimo e di eccellente beva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino brillante e spuma rossa.

Profumo: gradevolissimo di frutta rossa e caramella inglese.

Sapore: vino strutturato, leggermente amabile e scorrevole.

Grado alcolico: 12,0% vol

Abbinamenti gastronomici:

Da provare con formaggi di media stagionatura, salumi e frittate ma anche con grigliate di carne.

Servire a 12/15°C

Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 12 bottiglie

cartoni da 6 bottiglie

