

RABOSO IGT

Vino Frizzante / semi-sparkling wine / Perlwein

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SHEET / DATENBLATT

PROVENIENZA
PRODUCTION AREA
ANBAUGEBIET

Veneto

VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE Raboso Piave - Raboso Veronese

CARATTERISTICHE / FEATURES / EIGENSCHAFTEN

COLORE
COLOUR
FARBE

Rosso intenso con schiuma violacea
Intense red with purplish foam
Tiefes rot mit violetter Schaum

PROFUMO
BOUQUET
BUCKETT

Di frutta rossa, fragola, mora e ciliegia
Aroma of red fruits, strawberry, mulberry and cherry
Aroma von roten Früchten, Erdbeere, Brombeere und Kirsche

SAPORE
TASTE
GESCHMACK

Sapido, morbido di medio corpo con acidità ben bilanciata con gli zuccheri
Sapid, soft, medium-bodied, with a good balance between acidity and sweetness
Mittelkörper-Rotwein, schmackhaft, weich, mit einer guten Balance zwischen Säure und Zucker

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD PAIRINGS
SPEISENEMPFEHLUNG

Ottimo con salumi della tradizione veneta, salame, sopressa, cotechino, con formaggi anche stagionati e con la pizza. Accompagna perfettamente tutto il pasto a base di carne e date le sue peculiarità è ideale anche fuori pasto con i famosi "cicchetti" veneti
Excellent with cold cuts of the Venetian tradition, such as salami, sopressa, cotechino, but also with pizza and seasoned cheese. It perfectly matches any meat course and, between meals, all typical Venetian "cicchetti"
Optimal zum Servieren von Aufschnitt der venetischen Tradition, wie Salami, Sopressa, Cotechino, oder mit gereiftem Käse und Pizza. Perfekte Begleitung für Fleisch-Menüs, sowie für alle typisch leckere venezianische "Cicchetti"

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
SERVIERTEMPERATUR

12 – 14 °C

GRADAZIONE
ALCOHOL
ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

TIPO DI BOTTIGLIA
TYPE OF BOTTLE
FLASCHENTYP

Reggiana

FORMATO
SIZE
FORMAT

75cl

CONFEZIONE
PACKAGING
VERPACKUNG

Cartone da 6 bottiglie
6 bottles
6 Flaschen

CAMPODIPIETRA

