



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Raboso

Denominazione: Raboso Veneto IGT

Vitigni: Raboso

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti: Anguilla in teglia, trippe al sugo e uccellagione

Descrizione:

Il suo bel colore rubino con sfumature porpora lo differenzia da altri vini rossi del Veneto; all'olfatto è fruttato e leggermente erbaceo mentre al gusto è giustamente tannico e un po' spigoloso, cioè evidenzia le classiche caratteristiche di questo vino veneto. E' da abbinare anche con anguilla in teglia, trippe al sugo e uccellagione. Servire a 14-16°C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

