

*Rabosello*

RABOSO ROSATO I.G.T.

**M**

**VILLA MORO**



**Zona di produzione:** Veneto

**Denominazione:** Rabosello - Raboso Rosato del Veneto I.G.T. Vino Frizzante

**Uve:** Raboso

**Colore:** rosato rubino brillante con riflessi violacei.

**Profumo:** con ampio bouquet aromatico, note di frutti del sottobosco.

**Gusto:** rotondo, amabile e nel contempo asciutto, brioso.

**Abbinamenti:** ottimo per ogni tipo di antipasto, ideale per accompagnare con brio i cicchetti della tradizione veneta.

**Gradi:** 11

**Temperatura di servizio:** 7/8 °C



#### CONSIGLI PER LA SPILLATURA PER IL VINO IN FUSTO

**Pressione d'esercizio:** 2,8 bar

**Temperatura:** 7-8° C

**Gas consigliato:** Azoto / CO<sub>2</sub>

**Flusso:** regolare in base al tipo di bicchiere (o caraffa) usato per la spinnatura del vino

**Pulizia:** è importante lavare l'impianto di spinnatura ogni 4/5 fusti, oppure ogni 3 settimane circa, impiegando unicamente prodotti ad uso professionale a base di Soda

**Imballo:** Fusti Inox da 25 litri / 11-22 fusti per pallet

#### AVVERTENZA

Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio.