

Rabosetto
FRIZZANTE I.G.T. VENETO

VM
VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini
Denominazione: Raboso Frizzante I.G.T. Veneto
Uve: 100% Raboso Piave
Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Tecnologia: vendemmia nella prima e seconda decade di ottobre, con breve macerazione e immediata separazione delle bucce dal mosto per evitare eccessi di estrazione di tannino e colore. Il mosto viene messo a fermentare in speciali serbatoi a temperatura e pressione controllata fino ad ottenere la “base spumante”. Successivamente messo in autoclave con metodo Charmat fino all’imbottigliamento.

Colore: rosso rubino intenso.

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

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

Abbinamenti: ottimo per ogni tipo di antipasto, accompagna alla perfezione salumi, formaggi non eccessivamente stagionati.

Gradi: 11
Acidità: 6,50 g/l
Residuo zuccherino: 30 g/l
Temperatura di servizio: 8 °C