

Raboso Passito Veneto IGT



*Vino dalle sfumature ramate,
caratterizzato da note fruttate
con sentori di cacao e vaniglia,
dal profumo intenso.*

Raboso Passito Veneto IGT

Vitigno 100% Raboso

Provenienza Veneto

Vinificazione

Le uve ben mature e sane, raccolte manualmente verso fine ottobre primi di novembre, vengono poste in fruttajo per l'appassimento che dura mediamente 100-120 giorni; una volta raggiunta la concentrazione zuccherina desiderata, normalmente corrispondente ad un perdita del peso iniziale tra il 45 ed il 65 %, si procede alla pigiatura, macerazione e fermentazione con l'utilizzo di lieviti selezionati; quando viene raggiunta la gradazione voluta si operano la svinature ed il vino passito viene posto in carati di legno per l'affinamento.

Conservazione e invecchiamento

Da privilegiare locali poco illuminati e freschi. La ottima struttura del vino passito consente un medio lungo invecchiamento in cantina con conseguente affinamento.

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Intenso, fragrante, con una tipica nota di marasca e prugna, con sfumatura sentori di frutta rossa appassita. Presente la nota di cacao e vaniglia.

Sapore

Pieno, avvolgente, mieloso, acido, lungo e con tannini poderosi. Al retrolfatto ben si percepiscono i sentori di frutta rossa.

Gradazione alcolica 14,00 alcol %

Temperatura di servizio ottimale 14-16° C

Affinità gastronomiche

Elegante nell'accompagnamento di formaggi erborinati e stagionati, pasticceria secca e dolci a base di cacao.

Confezione Bottiglie da 50 cl. Scatole da 6.

