



TOMMASINI

Scheda tecnica del vino

Raboso



VITIGNO:

Raboso Veronese

DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE:

Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione per alzata di cappello. In macerazione per almeno 5-6 giorni.

VENDEMMIA:

Seconda metà di ottobre.

CONTENUTO ALCOLICO:

12,00% vol.

ACIDITA' TOTALE:

7,50

RESIDUO ZUCCHERINO:

0,3

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Il Raboso Veronese è un vino asciutto e corposo.

GUSTO E PROFUMO:

Al sapore appare gradevolmente fruttato con marcato e caratteristico sentore di marasca.

COLORE:

Ha un colore rosso rubino intenso con orli violacei.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il Raboso è un vino da piatti in umido e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

La temperatura cui deve essere servito è 18-20 gradi.