



TOMMASINI

Scheda tecnica del vino

Rosato di Raboso



VITIGNO:

Raboso Veronese

DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE:

Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificato in bianco

VENDEMMIA:

Prima metà di ottobre

CONTENUTO ALCOLICO:

11,50% vol.

ACIDITA' TOTALE:

7,50

RESIDUO ZUCCHERINO:

1,4

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosato è un vino morbido, frizzante

GUSTO E PROFUMO:

Ha un profumo floreale

COLORE:

Rosato presenta un colore rosa vivo con riflessi rossicci

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il Rosato di Raboso è perfetto per aperitivi, fuori pasto e per accompagnare benissimo formaggi, salumi e vari dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a una temperatura di 8-10 gradi.