



GIACOMO
SALMASO

RABOSO FRIZZANTE IGT VENETO



UVA UTILIZZATA

Raboso Piave
(il vitigno ha un grappolo grande,
lungo e alato, costituito da acini di
medie dimensioni con una spessa
buccia blu - nera)



ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei
Colli Euganei



GRADAZIONE ALCOLICA

11 - 11.5 % vol, variabile in
base all'annata



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

Sistema di allevamento

Sylvoz

Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica, non completa perché una parte dovrà restare dolce per permettere la presa di spuma in autoclave, viene condotta una seconda fermentazione in autoclave a 16 -20° per trenta giorni circa, secondo il Metodo Charmat.

Descrizione

Il Raboso frizzante è un vino dal colore rosso rubino. Al naso ha un profumo intenso con note che ricordano la mora e la marasca. Il sapore è equilibrato con fresca acidità e morbidezza finale.

Abbinamenti

Vino estremamente versatile e armonico, sia da aperitivo sia da tutto pasto in abbinamento a salumi o carni grigliate.

Azienda Agricola Giacomo Salmaso

Via Granze Destra 34 - Montegrotto Terme (35036), Padova (IT)
tel: 049 794 124 - email: info@vinisalmaso.it - sito: www.vinisalmaso.it
P.I. 03957910288