



RABOSO

Indicazione Geografica Tipica

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi. Queste peculiarità donano ai vini frizzanti vivacità, finezza e piacevolezza gustativa.





RABOSO IGT

Denominazione	Raboso Veneto IGT
Gradazione alcolica	11,5%
Zona di produzione	Uve provenienti da vigneti dei soci della Provincia di Padova
Tipologia del terreno	Origine alluvionale, medio impasto
Sistema di allevamento	Sylvoz - doppio capovolto
Uve	Raboso veronese e Raboso piave
Vendemmia	Metà ottobre
Tipologia del prodotto	Vino vivace
Caratteristiche visive	Rosso intenso
Profumo	Frutto intenso con note di marasca e ciliegia
Sapore	Vivo e deciso
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 16 °C
Abbinamenti consigliati	Primi piatti a base di pasta, risotti conditi, carni rosse e bianche
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacollieuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI