



PRODOTTO: *Raboso fermo*

Visivo

Rosso rubino con riflessi granati, consistente.

Olfattivo

Intenso, ampio, fine.

Gustativo

Secco, giustamente tannico, sapido, vinoso, equilibrato

Grado

11,5°

Uso

Cacciagione da pelo e di piuma, carni rosse, grigliate e formaggi molto invecchiati.

Temperatura

16° - 18°

Vitigno

Raboso Piave

Bottiglia

Bordolese

Descrizione:

Vino dalle intense dal colore rubino consistente nel ampio e fine e di tannico, vinoso

caratteristiche visive, con riflessi granati e bicchiere. Dal profumo gusto secco, giustamente ed equilibrato.

Con un grado di 11,5 si accosta alla cacciagione, alle cani rosse, alle grigliate ed ai formaggi molto invecchiati. Vitigno autoctono Raboso Piave con la sua storia offre nella nostra produzione una lettura fresca e vivace di un gusto antico della nostra terra.

Prezzo alla bottiglia € 4,80 - escluse spese di trasporto

