

raboso veronese iqt veneto

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO

Fruttato, con note evidenti di marasca e mora selvatica, ha profumi floreali che ricordano la violetta.

SAPORE

Buon corpo, evidente l'acidità tipica del vitigno, sapido, pepato, giusta tannicità, asciutto.

ABBINAMENTI

Ottimo con pietanze forti e generose in sapori, come arrosti, grigliate e piatti caratteristici delle campagne venete.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

GRADAZIONE

12,50% vol.