



Az. Agr.

Casa Corneo



Raboso Frizzante

RABOSO FRIZZANTE
I.G.T. Veneto

Zona di Produzione - *Production area*
Veneto

Vitigno - *Grape variety*
100% Raboso Piave e Raboso Veronese

Vendemmia - *Harvest and wine-making*
Raccolta in tardo autunno, lunga macerazione in vinaccia, invecchiamento in vasche di acciaio inox. Nella versione frizzante, viene posto in autoclave e fermentato ad una temperatura media di 18°C per 30 giorni, successivamente imbottigliato

Late autumn harvest, long maceration, refining in steel tanks. For the sparkling version, placed in autoclaves and fermented at an average temperature of 18°C for 30 days, after which bottling takes place

Gradazione Alcolica - *Alcohol content*
12% vol.

Colore - *Colour*
Rosso rubino carico, tendente al granato con il prolungato invecchiamento
Rich ruby red, acquiring garnet tones when aged

Profumo - *Bouquet*
Vinoso, marcato, tipico con profumo di violetta con il prolungarsi dell'invecchiamento
Winey, strong, characteristic with the perfume of violets developing with age

Sapore - *Flavour*
Secco, austero, sapido, giustamente tannico e leggermente acidulo
Dry, austere, full of flavour, with the right balance of tannins and slightly acidic

Abbinamenti - *Food combination*
Compagno ideale dei piatti della tradizione locale come pasta e fagioli con le cotiche e l'oca ripiena alle castagne. Ideale compagno anche di grigliate e arrosti
Ideally suited to local traditional dishes such as pasta and bean soup or goose stuffed with chestnuts. Great with grilled and roasted meats

Temperatura di servizio - *Serving temp.*
18/20° C

