



**Rosato di Raboso  
Marca Trevigiana I.G.T.**

Provenienza: da uve raboso di nostri vigneti

Maturazione: fine ottobre

Allevamento: guyot, G.D.C., Cordone Libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto rimangono per circa 12-24 ore a contatto, poi vengono separate e fatta una normale fermentazione in bianco. La temperatura viene in seguito abbassata per bloccare lievemente la fermentazione ed ottenere un vino amabile. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento. La presa di spuma (o seconda fermentazione) avviene a bassa temperatura in auto-clave.

Grado: 11,8 – 12,2 % vol.

Zuccheri: 24 gr. lt.

Acidità: 6,5 gr. lt.

Descrizione: vino dal colore rosa intenso brillante. Profumo di piccoli frutti che ricorda ribes e lampone. brioso, fresco ed equilibrato al gusto, persistente, con viva nota di aromaticità.

Abbinamenti: è il calice di vino per ogni momento della giornata e/o per ogni situazione conviviale. Come aperitivo stuzzica sorprendentemente l'appetito, a tavola è il piacevole abbinamento con i pranzi quotidiani caratterizzati da cibi leggeri. Servire a 8-10 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.

**Diploma di Merito 40° Mostra dei Vini Triveneti di Camalò  
Miglior Vino di Categoria 40° Mostra dei Vini Triveneti di Camalò  
Diploma di Merito 39° Mostra dei Vini Triveneti di Camalò**