

Rabosello

RABOSO ROSATO I.G.T.

VM

VILLA MORO



Zona di produzione: Veneto

Denominazione: Rabosello - Raboso Rosato del Veneto I.G.T. Vino Frizzante

Uve: Raboso

Colore: rosato rubino brillante con riflessi violacei.

Profumo: con ampio bouquet aromatico, note di frutti del sottobosco.

Gusto: rotondo, amabile e nel contempo asciutto, brioso.

Abbinamenti: ottimo per ogni tipo di antipasto, ideale per accompagnare con brio i cicchetti della tradizione veneta.

Gradi: 11

Temperatura di servizio: 7/8 °C



CONSIGLI PER LA SPILLATURA PER IL VINO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 2,8 bar

Temperatura: 7-8° C

Gas consigliato: Azoto / CO₂

Flusso: regolare in base al tipo di bicchiere (o caraffa) usato per la spinnatura del vino

Pulizia: è importante lavare l'impianto di spinnatura ogni 4/5 fusti, oppure ogni 3 settimane circa, impiegando unicamente prodotti ad uso professionale a base di Soda

Imballo: Fusti Inox da 25 litri / 11-22 fusti per pallet

AVVERTENZA

Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio.