



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Raboso

**Denominazione:** Raboso Veneto IGT

**Vitigni:** Raboso

**Tipologia terreno:**

**Vinificazione:**

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:**

**Profumo:**

**Sapore:**

**Grado alcolico:**

**Temperatura di servizio:**

**Abbinamenti:** Anguilla in teglia, trippa al sugo e uccellagione

**Descrizione:**

Il suo bel colore rubino con sfumature porpora lo differenzia da altri vini rossi del Veneto; all'olfatto è fruttato e leggermente erbaceo mentre al gusto è giustamente tannico e un po' spigoloso, cioè evidenzia le classiche caratteristiche di questo vino veneto. E' da abbinare anche con anguilla in teglia, trippa al sugo e uccellagione. Servire a 14-16°C