



SESSANTACAMPI

Raboso Marca Trevigiana IGT



Classificazione: IGT

Uve: Raboso

Sistema di allevamento: Sylvoz

Gradazione alcolica: 11,5 % vol

Colore: rosso rubino

Profumo: caratteristico con piacevoli sentori di frutta rossa

Sapore: morbido, gradevole

Abbinamenti: il Raboso è un vino leggero, da tutto pasto, ideale con i piatti tradizionali veneti come i salumi e pasta e fagioli, arrostiti e carni bianche in umido, formaggi giovani

Temperatura di servizio: 14 – 16 ° C

Acidità totale: 6,8 gr / l

Zucchero residuo: 20 gr / l

Raboso Marca Trevigiana IGT

Origine | Area of origin: Treviso - Veneto

Luigino Zago Società Agricola S.S. Vicolo Battisti 12 Maserada sul Piave TV ITALIA info@sessantacampi.it