



SESSANTACAMPI



Bezeichnung: IGT

Rebsorte: Raboso

Anbausystem: Sylvoz

Alkoholgehalt: 11,5 Vol.-%

Farbe: rubinrot

Aroma: charakteristisch, mit einer angenehmen Note von roten Früchten

Geschmack: zart und angenehm

Empfehlung: der Raboso ist ein leichter Wein für die gesamte Mahlzeit. Er passt zu den traditionellen Gerichten Venetiens, wie z.B. Wurstwaren oder "pasta e fagioli" (Nudel mit Bohnen), zu Braten, geschmortem Weißfleisch und zu den frischen Käsesorten

Serviertemperatur: 14 - 16° C

Gesamtsäure: 6.8 g/l

Zucker: 20 g/l