RABOSO

VENETO I.G.T.

rot sprudelwein

Rebsorte: 100% Raboso Veronese

Anbausystem: Sylvoz Uferbepflanzung

Weinlese: Zweite Oktoberhälfte mit perfekt gesunden und reifen Trauben.

Weinbereitung: Einmaischen in Kontakt mit den Trestern über nur 5-6 Tage, um den Wein geschmeidig zu lassen und Beginn der Gärung mit auserlesenen Hefen bei geregelter Temperatur von 18°C. Nach der Gärung geht es weiter mit der Trennung der Schalen vom Wein, welcher dann nach Umfüllungen und Filterungen zur Beseitigung von Bodensatz und Verunreinigungen über circa 4-6 Monate in Inoxstahlkesseln reifen gelassen wird. Dann wird der Wein geklärt und erneut gefiltert.

Organoleptische Eigenschaften: Starke rote Farbe mit Tendenz zum Granatapfelrot. Charakteristischer weiniger Duft mit besonderen Nuancen an Sauerkirsche und Himbeere. Süß, rund und harmonisch im Geschmack. Angemessen tanninhaltig und kräftig, am Gaumen erinnert er an die fruchtigen Duftnoten.

Serviervorschläge: Ein Wein für jegliches Gericht, ausgezeichnet auch zwischen den Mahlzeiten. Passend zu traditionellen Gerichten mit rotem Fleisch, Wurstwaren, auch Weichkäsesorten und Snacks.

Alkoholgehalt: 12% vol

.

Serviertemperatur: 14°C.

Molon® LUIGINO

@VINIMOLONLUIGINO

WWW.VINIMOLON.IT

PRODUCED IN ITALY
SAN DONA' DI PIAVE (VENICE)