



il TRALCETTO®

Raboso Rosé

Per accompagnare le grandi occasioni ma anche i momenti informali, ecco il nuovo Rosé Italo Cescon: grande freschezza, bevibilità e finezza impresse dall'autoctono Raboso del Piave. Una bottiglia accattivante nella sua elegante semplicità, il colore rosato chiaro di cui si apprezzano i riflessi in trasparenza e il suo aroma fresco con un delicato ricordo di viola, lo rendono perfetto per accompagnare i piatti delicati della ristorazione moderna e gli sfiziosi aperitivi anche nei locali di tendenza, per un pubblico giovane.

Classificazione IGT Veneto

Terreno Ghiaioso

Uve Raboso 100%

Sistema di allevamento Sylvoz

Densità dei ceppi 4.500 ha

Resa per ettaro 130 q

Epoca di vendemmia Seconda decade di ottobre

Vinificazione Criomacerazione per 24 ore a 5°C. Pressatura soffice, fermentazione per 15 giorni a bassa temperatura controllata

Affinamento In acciaio inox 3 mesi e bottiglia 1 mese

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Rosa cerasuolo

Aroma Fresco e leggero, in primo piano il floreale che evidenzia un netto sentore di viola

Gusto In bocca è deciso, si ritrova la freschezza degli aromi. È armonico ed equilibrato, nel finale sentori di frutta rossa

Consigliato con Aperitivi e stuzzichini, primi piatti leggeri, verdure alla griglia ed affettati misti

Servire a una temperatura di 14°C.

Cultori della qualità, nemici della fretta

