



Villa Priuli
BOSCAIN



RABOSO DEI GREDI NON FILTRATO CON IL FONDO

I "GREDI", il nome antico dell'appezzamento dove si trova la nostra vigna di Raboso.

La sua caratteristica è quella di essere lavorato molto poco, infatti dopo la fermentazione viene lasciato riposare in vasche di cemento fino ad aprile dell'anno successivo. Non va filtrato. A questo punto viene imbottigliato fermo con il suo residuo zuccherino, in modo tale che con le temperature primaverili possa rifermentare lentamente.

Ha un sapore di frutti rossi con note di viola, con un gusto equilibrato di acidità. Dal sapore fresco e intenso, ricorda l'amarasca e i frutti di bosco.

Caratterizzato da una modesta acidità, tipica di questo vitigno, la sua effervescenza esalta profumi e sapori, lasciando la bocca elegante e pulita.

Servire a 10-12° C.

Piacevole per accompagnare un aperitivo, accompagnato da salumi, pizza, formaggi, primi piatti e spuntini.

Scheda Tecnica

Uve 100% Raboso	Vendemmia Raccolta manuale 2 ^a decade di ottobre
Provenienza Nostri vigneti siti in Meolo	Maturazione 3 mesi in bottiglia
Terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso	Alcool 12% vol.
Sistema di allevamento Sylvoz	