



La Bellussera®

RABOSO AUTENTICO

CATEGORIA : rosso



DENOMINAZIONE : DOC Piave
VINIFICAZIONE : in botti di rovere
VITIGNI : Raboso DOC Piave
COLORE : rosso granato
PROFUMO : vaniglia, sentore di marasca, cuoio,
viola e mora selvatica
SENSAZIONI DEGUSTAZIONI : asciutto, sapido,
piuttosto acidulo ma con l'invecchiamento
acquista armonia
ABBINAMENTO : spiedo, arrosti, carni alla griglia,
selvaggina
GRADAZIONE : 14% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO : va servito sui 16° –
18° C
FORMA DI ALLEVAMENTO : bellussi
VENDEMMIA : ottobre

NAME : DOC Piave
VINIFICATION : in oak barrels
VINES : Raboso DOC Piave
COLOR : garnet red
FRAGRANCE : vanilla, scent of marasca, leather,
violet and wild blackberry
TASTING SENSATIONS : dry, savory, rather acidic
SERVING SUGGESTIONS : Skewer, roast, grilled
meat
ALCOHOL GRADATION : 14% Vol.
SERVICE TEMPERATURE : serve at 16° - 18° C
TRAINING FORM : bellussi
HUNTING : october