



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