



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

RABOSO PIAVE DOC VINO PASSITO "DONNA LUNA"

PASSITO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Raboso - Veneto

Raboso Passito



NOTE DELL'ENOLOGO:

Le migliori uve di Raboso appassiscono per 3 mesi in un locale a deumidificazione controllata. Raggiunto il livello di zuccheri, desiderato viene effettuata una classica vinificazione in rosso. Nessun affinamento in legno.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 14% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 90 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso scuro violaceo, molto intenso.

Profumo deciso di confettura di more, erbe balsamiche, marasca, frutta di sottobosco e cioccolato.

Sapore morbido e accogliente con una giusta acidità.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire tra i 16°C-18°C.

Abbinamenti: ideale con dolci secchi, formaggi saporiti e cioccolato fondente.

FORMATI:

500 ml.



La Cantina Pizzolato SRL

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com