

## VENETO IGT BIO VEGAN RABOSO



**NOTE DELL'ENOLOGO:** Vinificazione in rosso classica. La macerazione del mosto sulle vinacce ha una durata di 6-10 giorni al fine di ottenere un vino giovane e subito apprezzabile per la sua pronta beva.

**NOTE ANALITICHE:** Grado Alcolico: 12% vol.  
Residuo Zuccherino: attorno ai 3 gr/lt

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino. Sentore che ricorda i frutti rossi di bosco, la mora e la marasca. Vino tipicamente acidulo, di media corposità.

**NOTE DEL SOMMELIER:** Temperatura di servizio: da servire a 16°C-18°C.

Abbinamenti: adatto ai piatti succulenti e tipici della cucina veneta. Si abbina perfettamente a salumi e formaggi tipici veneti.

**ANNATA 2020:** ETICHETTA D'ORO nella categoria "Vini rossi tranquilli a denominazione di origine e a indicazione geografica delle annate 2020 e 2019" alla 25esima edizione di Vinitaly Design International Packaging Competition 2021.

**NOTE DEL PRODUTTORE:** "Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La linea BACK TO BASIC rappresenta l'essenza dell'identità aziendale: ridurre al minimo l'impatto dell'intera filiera del vino sull'ambiente. Le uve certificate bio e vegan provengono dai vigneti della azienda agricola di proprietà. La bottiglia è in vetro 94% riciclato. Il tappo in sughero 100% sostenibile, così come la capsula e l'imballo del cartone, deriva da materiale di riciclo. L'etichetta è ottenuta dagli scarti dell'industria del cotone ed è impiegato il minor inchiostro possibile."