VENETO IGT ROSSO PASSITO BIO DONNA LUNA

Area di produzione: Veneto.

Le uve: Raboso 100%.

Vinificazione: Le migliori uve di Raboso appassiscono per 3 mesi su graticci di legno in un locale a

deumidificazione forzata.

Raggiunto il livello di zuccheri desiderato viene effettuata una classica vinificazione in rosso. Nessun affinamento in legno.

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Zuccheri: 150 gr/lt

Acidità totale: 7 gr/l

S02: 100 mg/l

Colore: Rosso scuro violaceo, molto intenso.

Sapore: Mordibo e accogliente con una giusta acidità.

Profumo: Intenso aroma di cioccolato e confettura di more.

Abbinamenti: Ideale con dolci secchi e con formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 18°C.