

RAFFAELLO

Vino spumante di qualità Brut



Uve : Raboso 100%

Vigneto : Allevamento a sylvoz. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza.

Colore : Rosa antico

Sensazioni olfattive : Intense e complesse. Profumi che ricordano la melagrana, la pasticceria e note evolutive dell'affinamento sui lieviti.

Sapore : Equilibrato, intenso e molto persistente.

Abbinamenti : Ottimo come aperitivo. Consigliato anche per piatti a base di crostacei o con salumi e formaggi non troppo stagionati.

Vinificazione : Svinatura del mosto fiore dopo breve contatto con le bucce. Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati.

Presa di spuma : Metodo Classico

Gradazione alcolica : 12% Vol

Zuccheri residui : 6 g/L

Temperatura di servizio : 7-8 °C

Formato : Bottiglie da 750 ml

Confezioni : Scatole da 6 bottiglie



Az. Agr. Villa Valonte di Battaglini Andrea Massimo

Via Basalghelle, 10 - Vallonto di Fontanelle TV

C.F. BTTNRM92E16M089A - P. IVA: 04772770261

Web: www.villavalonte.it

Email: info@villavalonte.it

Tel: +39 346 1068106