

# 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 Basalghele, 10 - Vallonto di Fontanelle TV

C.F. BTTNRM92E16M089A - P. IVA: 04772770261

Web: [www.villavalonte.it](http://www.villavalonte.it)

Email: [info@villavalonte.it](mailto:info@villavalonte.it)

Tel: +39 346 1068106