

## ROSSO RASOL Vino rosso fermo



Il Rasol Rosso è un vino piacevole con tannini soffici e ricco di sfumature, con una buona persistenza.

### DATI TECNICI

classificazione	IGT Veneto
vitigno	Uve biologiche: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.
ubicazione vigneto	I vigneti La Jara si trovano alle pendici delle colline di Conegliano e Valdobbiadene.
terreni	Le nostre terre sono costituite da sassi, che accumulano calore durante il giorno per restituirlo lentamente la notte, esaltando nell'uva i profumi freschi e varietali.
sistema di allevamento	Sylvoz
tecnica di vinificazione	Fermentazione in vinificatori termocondizionati.
gradazione alcolica	12.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore	Rosso Rubino intenso.
profumo	Al naso è leggermente erbaceo, con sentori di frutta a bacca rossa.
gusto	In bocca si percepisce il sapore appena erbaceo con corpo rotondo e vellutato.
servizio	Va servito a 16 - 18° C, stappato un'ora prima.
abbinamenti	Ottimo con arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.



ART. 209