



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

ROSSO "RABOROSSO" FRIZZANTE

VINO FRIZZANTE ROSSO.



CLASSIFICAZIONE:

Vino frizzante rosso.

UVE:

Vitigni a bacca rossa autorizzati e/o raccomandati in Italia.

TERRENI:

Proviene da varie tipologie di terreno: giacitura prevalentemente di pianura, ma anche pre-collinare collinare.

GRADAZIONE ALCOLICA:

10% vol

ZONA DI PROVENIENZA:

Italia.

TECNICA PRODUTTIVA:

Le uve diraspate vengono pigiate delicatamente e vinificate con le bucce a temperatura controllata, con rimontaggi regolari. Una parte del mosto viene conservata dolce a freddo e unita al vino base prima della presa di spuma in autoclave secondo il Metodo Martinotti-Charmat.

ANALISI SENSORIALE:

Ha un bel colore rosso intenso, con riflessi violacei. La spuma è vivace, l'odore è spiccatamente vinoso. Il profumo è fruttato, intenso, con sentori di violetta e frutti di bosco. Al sapore è pieno e fresco, decisamente amabile, sapido e armonico.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Il sistema di imbottigliamento è quello a bassa temperatura (intorno ai 0 °C), in ambiente pressurizzato e con la tecnica della microfiltrazione sterile.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino giovane e fresco, da consumarsi preferibilmente nei primi 12 mesi. Questa visione dolce può essere gradita sia come vino da meditazione o da compagnia, sia con prosciutti e carne rossa. Servire alla temperatura di 8-10 °C.

DATI LOGISTICI:

Pallet Parolvini 0.75 - 105 cartoni (5 strati per 21 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 630 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com