



Redentor
SUI LIEVITI

T³
TESSÈRE



Redentor

SUI LIEVITI

Redentor Sui Lieviti **Spumante Raboso Rosato**

spumante di colore rosato, tendente al
cipolla con il prolungarsi della sosta sui lieviti
in bottiglia.

Sentori di melograno, agrumi, mela, seguiti
da profumi di marasca, mora di rovo, liquirizia.
Giustamente acidulo, vivace, complesso.

La presenza di lieviti in sospensione è voluta
ed è indice di naturalità e complessità
aromatica.

Raboso Piave

vinificata in rosato

Uva



11,5-13%
Alcol

10-12°C
Temp. di servizio

F
TESSÈRE

Consigliato con:



Verdure



Aperitivo



Legumi



Primi piatti



Secondi piatti

T
TESSÈRE

Guyot

Sistema di allevamento

5.100-6.300

piante / ha

Densità

Argilloso

Terreno

**1,5-2kg/
ceppo**

Resa uva



fine

Ottobre

Vendemmiato a mano

F
TESSÈRE