



Prosecco Raboso
Frizzante Rosé
indicazione geografica tipica

Questa cuvée rosé è uno dei fiori all'occhiello della nostra azienda. È il frutto di anni di lavoro e prove con il solo obiettivo di ottenere un prodotto unico, un rosé che oltre le caratteristiche ben note del prosecco (il fruttato le note floreali l'eleganza) avesse anche una struttura una persistenza che lo differenziasse da tutti gli altri Vini. Nasce da un'uvaggio di prosecco di colline 80% e di raboso piave 20% lavorato con una tecnica particolare ideata dal nostro enologo.

This cuvée Rosé is one of the buttonhole of our farm. It is the result of yearswork and experiments with the purpose of obtaining a unique product, a Rosé. It has already been well known for its quality (the yield, the floreal notes, the elegance). Now it should be known for it's structure and persistence that differ it from the other kind of wine. It comes from a mixture of Prosecco 80% and Raboso 20%, worked following a typical technique used by our enologist.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC FEATURES:

-Perlage	Persistente e raffinato/ <i>Persistent and refined</i>
-Il profumo/ Perfume	Fresco fruttato ricorda la frutta esotica. <i>Fresh fruity reminds the exouc fruit.</i>
-Il sapore/Taste	Ben strutturato, sapido, con una buona acidità. <i>Well structured, flavoursome with a good acidity.</i>
ABBINAMENTI/FOOD MATCHES:	In ogni occasione della giornata, indicato con antipasti e pesce/ <i>For every occasion of the day. with starters and fish.</i>

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET:

-Gradi/ Alcohol	11,00	± 0,8
-Pressione/Pressure	2,50 bar	± 0,5
-Acidità/Acidity	6,50 g/l	± 0,5 g/l
-Residuo zuccherino/Residual sugar	13 g/l	± 0,5

Temperatura di servizio/*Serving temperature*: 8-10 °C.



Cod. FP023

Fattoria Conca d'Oro

Via Dei Colli, 55 - 31015 Conegliano - TV - ITALY
tel. +39.0438.450477 - fax: +39.0438.655898
info@fattoriaconcadoro.com www.fattoriaconcadoro.com