

**BACK TO
BASIC**



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
650 g

RABOSO IGT VENETO

UVE: Raboso

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso classica. La macerazione del mosto sulle vinacce ha una durata di 4-6 giorni al fine di ottenere un vino giovane e subito apprezzabile per la sua pronta beva.

ABV: 12% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 3 g/l

Acidità totale: attorno ai 6,0 g/l

SO₂: attorno ai 60 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 16°C - 18°C

Abbinamenti: adatto ai piatti succulenti e tipici della cucina veneta. Si abbina perfettamente a salumi e formaggi tipici veneti.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosso rubino.

Olfatto: sentore che ricorda i frutti rossi di bosco, la mora e la marasca.

Gusto: vino tipicamente acidulo, di media corposità.

CURIOSITÀ:

Back To Basic è un progetto nato per celebrare i valori essenziali e identitari dell'azienda. Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La bottiglia è in vetro per 95% riciclato e il tappo in sughero compensa un livello di CO₂ pari a 297g. L'etichetta in carta Sabrage è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone e riduce al minimo l'uso di inchiostro.



**BACK TO
BASIC**



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

650 g



RABOSO IGT VENETO

GRAPES: Raboso

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Classic red vinification. Maceration of the must on the marc lasts 4-6 days in order to obtain a young wine that is immediately appreciable for its ready drinking.

ABV: 12% vol

Residual sugar: around 3 g/l

Total acidity: around 6,0 g/l

SO₂: around 60 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 16°C - 18°C

Food pairing: suitable for the succulent and typical dishes of Veneto cuisine. It goes perfectly with typical Veneto cold cuts and cheeses.

A traditional recipe: radicchio and casatella cheese.

TASTING:

Look: ruby red colour.

Smell: aroma reminiscent of red berries, blackberry and morello cherry.

Taste: a typically acidulous, medium-bodied wine.

CURIOSITY:

Back To Basic is a project created to celebrate the company's core and identity values. Organic for us is a lifestyle choice, a responsibility that inspires every aspect of our business. The bottle is made of 95% recycled glass and the cork compensates for a CO₂ level of 297g. The Sabrage paper label is made from waste from the cotton industry and minimises the use of ink.

