

LA CANEVA DEI

BIA SIO



RABOSO DOC



TIPO VINO: Rosso.

VARIETÀ UVA: Raboso.

TENORE ALCOL: 14% Vol.



AFFINAMENTO: 24 mesi in botte grande, in bottiglia per 2-3 mesi.

COLORE: Rosso rubino carico, tendente al granato con l'invecchiamento.



PROFUMO: Vinoso, marcato, tipico del vitigno. Piacevole profumo di violetta con il prolungarsi dell'invecchiamento.

SAPORE: Secco, morbido e caldo. Bilanciata sapidità e freschezza. Vino tannico, con tannino elegante.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C.

ABBINAMENTI: Formaggi a lunga stagionatura, anche caprini e pecorini. Buon accostamento con carni grigliate e preparazioni lente in umido di carne bovina e selvaggina. Piacevole vino da meditazione.



TYPE OF WINE: Red wine.

GRAPE VARIETY: Raboso.



ALCOHOL CONTENT: 14% alc by vol

REFINEMENT: 24 months in large barrels, in bottle for 2-3 months.

COLOUR: Deep ruby red, tending towards garnet with ageing.



PERFUME: Vinous, marked, typical of the vine. Pleasant scent of violet with prolonged aging.

TASTE: Dry, soft and warm. Balanced flavor and freshness. Tannic wine, with elegant tannins.



SERVING TEMPERATURE: 18-20°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Long-aged cheeses, including goat and pecorino cheeses. Good combination with grilled meats and slow stewed preparations of beef and game. Pleasant meditation wine.



© La Caneva dei Biasio s.n.c. | Via Cendrole, 7
31039 Riese Pio X (TV) Italia | p.iva 00319130266

+39 0423 483160 | info@lacanevadeibiasio.it |  | 

www.lacanevadeibiasio.it