

LA CANEVA DEI

BIA SIO



RABOSO VIVACE IGT



TIPO VINO: Rosso.

VARIETÀ UVA: Raboso.

TENORE ALCOL: 12.5% Vol.



AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.



PROFUMO: Caratteristico di frutta rossa di sottobosco (specialmente fragolina), con note floreali intense di rosa.

SAPORE: Secco, morbido e armonico. Piacevole nota di vivacità con bollicina numerosa e mediamente persistente.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C.

ABBINAMENTI: Antipasti Veneti con formaggi di media e lunga stagionatura, insaccati e salumi. Accostamento piacevole con carni a cottura veloce, immancabile accompagnamento per il bollito misto e per il cotechino.



TYPE OF WINE: Red wine.

GRAPE VARIETY: Raboso.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% alc by vol



REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Intense ruby red with violet reflections.



PERFUME: Characteristic of red undergrowth fruit (especially strawberry), with intense floral notes of rose.

TASTE: Dry, soft and harmonious. Pleasant note of liveliness with numerous and medium persistent bubbles.



SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Venetian appetizers with medium and long-aged cheeses, sausages and cured meats. Pleasant combination with quick-cooking meats, an inevitable accompaniment for mixed boiled meats and cotechino.



© 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