



CANTINE DELLA CORTE  
VALDOBBIADENE

## Raboso D.O.C. Corti Benedettine del Padovano

Questo Raboso dal colore rosso intenso tendente al granato colpisce per il suo profumo di marasca e violetta e il sapore secco ed austero. Si ottiene da uve Raboso fatte fermentare a lungo a contatto con le bucce. E' un vino di grande spessore, esaltato dall'affinamento in barriques. Sublime da sorseggiare con primi piatti saporiti, carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Servire a 18-20 °C.

*Intense red Raboso wine with garnet tendencies, characteristic cherry and violet nose and dry imposing taste. Produced using Raboso grapes fermented for a long time in contact with the skins. Great with full-flavoured pasta dishes, red meat, roasts and mature cheese. Serve at 18-20 °C.*

**CODICE ARTICOLO**  
Article code

S0025

**DENOMINAZIONE**  
Appellation

RABOSO D.O.C. CORTI  
BENEDETTINE DEL PADOVANO

**VITIGNO**  
Grape

RABOSO

**ALCOL**  
Alcohol

13% VOL.

**ALLERGENI**  
Allergens

SOLFITI  
Sulphites

**TIPOLOGIA**  
Type

ROSSO  
Red

**AFFINAMENTO**  
Aging

BOTTIGLIA  
Bottle

**FERMENTAZIONE**  
Fermentation

ACCIAIO  
Steel

**ENOLOGO**  
Oenologist

DOMENICO SANDRI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/PVC 90	TAPPO	FORS1	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE
	VETRO		PLASTICA		SUGHERO			INDICAZIONI
					ORGANICO	CARTA		DEL TUO COMUNE