



Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.
Un vino, la presenza di uve scelte e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



Raasòl

Veneto IGT Passito Rosso

Ravazzol è la località dove si trova la cantina Contrámalini, e "Raasòl" è come viene pronunciato il nome nel dialetto del posto.

Un vino strutturato, adatto a pasti importanti.

Zona di produzione: Veneto

Uve: Corvina, Sangiovese, Merlot, Rondinella.

Produzione: dopo la raccolta le uve sono poste ad appassire in luoghi ben ventilati per lungo tempo, quindi pigiate e diraspate. La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene a 17°-18°C, con follature giornaliere automatiche e delestage

Affinamento: mesi in botti di rovere e barrique, alcuni mesi in bottiglia.

Gradazione: 16/17%

Servizio: è un vino importante, quindi si consiglia di stapparlo almeno due ore prima del servizio, e di versarlo poi in calici molto ampi, ad una temperatura non troppo alta (17°C)

Abbinamenti: consigliabile con carni arrosto e farcite, selvaggina, salumi e formaggi ben stagionati

Formati: Bottiglia 0,75 l., Magnum 1,50 l.