



Gambrius®
· 1847 ·



Monovitigno di Raboso Piave



MONOVITIGNO DI RABOSO PIAVE

Nasce da una rigorosa selezione di vinacce ottenute esclusivamente da uve dall'antico e raro vitigno di Raboso Piave dell'Azienda Gambrinus in San Polo di Piave. La distillazione avviene secondo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria, l'unico in grado di esaltare gusti e profumi di marasca e di mora selvatica, presenti nell'uva d'origine.

Il suo aroma, molto intenso e persistente procura dopo la degustazione una sensazione di grande armonia.

Si consiglia di servire alla temperatura di 4-5 °C circa pur essendo piacevolissima anche a temperatura ambiente.

VITIGNI: Raboso Piave

ZONA DI PRODUZIONE: San Polo di Piave (Treviso) Italia

TECNICA DI PRODUZIONE: Metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Trasparente con riflessi dorati
- **Profumi:** Bouquet pieno, ampio, gradevole, ricorda la marasca, la mora selvatica
- **Sapore:** Asciutto, sul fondo acidulo gradevole

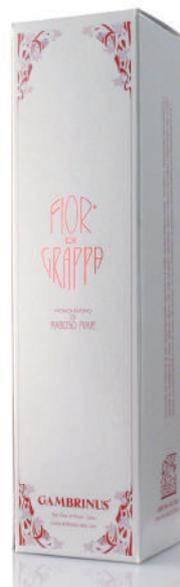
GRADAZIONE ALCOLICA: 40%



Tubo e Mignon, cl. 10
Espositore 12 Tubi
Peso Kg. 4



Classico cl. 70
Cartoni da 6 bottiglie
Peso Kg. 9



Astuccio cl. 70
Cartoni da 6 bottiglie
Peso Kg. 9,2