



VILLA SANDI Raboso Passito



Villa Sandi è riuscita a “domare” il carattere forte e deciso del Raboso creando un insolito Raboso Passito: le uve, lasciate sulla pianta, vengono raccolte a fine gennaio e dopo un periodo di maturazione e affinamento danno vita a questa vera e propria gioia del palato, dal colore rosso rubino di grande profondità e profumi intensi e complessi, giovani e penetranti, che si aprono al naso con sentori di frutta molto matura, confettura e piccoli frutti rossi che lasciano pian piano spazio a prugna, note speziate e balsamiche. In bocca ha un ingresso importante, forte, di grande intensità e morbidezza e un piacevole senso di freschezza, tutti tratti che vengono esaltati in abbinamento a formaggi molto stagionati e a pasticceria secca.

