



Tra il ramato e l'oro rosso rivela l'identità varietale e la breve macerazione sulle bucce. Al naso rivela note di frutti gialli e rossi, ciliegia, fragolina, con un bonus di pera, ma anche note di fumo e di fungo. Al sorso ritornano le note fruttate accompagnate da una rinfrescante nuance vegetale ed una nota di pepe bianco. Finale secco e morbido. Da abbinare a piatti di pesce in umido della tradizione veneta, saor di pesce o gallina padovana, zuppe bianche. Servire a 12 gradi.

### GROMPE

---

Pinot Grigio Delle  
Venezie DOC



Occhio rubino intenso, unghia violacea e integra al naso sprigiona note di frutta rossa e ribes nero, seguite da note di grafite. Al sorso le note di piccoli frutti di bosco croccanti ritornano accompagnate da un tratto balsamico e rinfrescante. Il tannino è morbido e setoso, segno di una buona maturazione delle uve di origine. Da abbinare ai piatti di carne alla brace o a formaggi a media stagionatura. Servire tra 16 e 18 gradi.

### ZOETARA

---

Rosso Veneto  
IGT



Il colore è un giallo paglierino carico, che rivela la buona maturazione dell'uva; al naso rileva note di mela golden, pera, lime e zenzero; al sorso note ancora di mela e lime, con un buon risalto acido, segue una nota lattica e di lievito e crosta di pane. Chiude asciutto e agrumato. Da abbinare a tutti i piatti di pesce, anche crudo, della tradizione veneta, come scampi, fasolari... Come aperitivo da bere freddo a 8/9 gradi.

### L'INFONDO

---

Prosecco DOC  
Rifermentazione in  
bottiglia



La Società Agricola Cooperativa La Rabiosa, situata a Casale di Scodosia (Padova), nasce dalla volontà di dare nuova vita a un territorio che negli ultimi cinquant'anni è stato duramente colpito sul piano ambientale e sociale. Una terra che è stata fortemente aggredita sia dalla natura, non sempre benevola, ma soprattutto dall'uomo che talvolta non si rende più conto della gravità delle ferite che inferisce al suo territorio. Ma è nata anche all'insegna della **riscoperta dell'amicizia** come valore chiave nella costruzione di relazioni forti capaci di superare ostacoli che da soli sarebbero insormontabili.

Santo, Gionni, Alessio e Gianluca, quattro storie molto diverse tra loro che si uniscono grazie a due grandi passioni: **la terra e il vino**.

Oggi quattro amici si sono ritrovati per ridare vita e naturalità a una terra che fortunatamente conserva ancora potenzialità straordinarie e che, attraverso un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, vuole ritrovare sia sostenibilità economica sia un forte miglioramento della qualità della vita.

*La Rabiosa*



Società Agricola Cooperativa *La Rabiosa*  
Via Marcella, 574 - Casale di Scodosia  
35040 - PD - Italia

P.IVA 05235950283

[www.larabiosa.it](http://www.larabiosa.it)



*i nostri vini naturali*

IL FRUTTO DEL  
NOSTRO LAVORO