



VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813



PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT "PARK"

Dieser klassische Schaumwein mit einer lebhaften, feinen Perlage, typischen Frische und dem fruchtigen Duft, die ihn für alle Gelegenheiten geeignet machen, entsteht durch eine kurze Nachgärung mit der "Charmat"-Methode (in großen Behältern bei kontrollierter Temperatur und kontrolliertem Druck).

Bei 6 – 8 °C servieren / Alkoholgehalt 11% vol.

GESCHÄFTLICHE DATEN

BEZEICHNUNG	Prosecco D.O.C. Treviso
WEINART	schaumweine
GESCHMACK	brut
FARBE	Strohgelb, feine, anhaltende Perlage
DUFT	angenehm fruchtig mit Anklängen von Apfel und Birne mit einem leichten Hauch von Feldblumen und Zitrusfrüchten
GESCHMACK	schmackhaft und dynamisch

AGRONOMISCHE DATEN

VERWENDETE TRAUBEN	Glera 100%
STANDORT DER WEINBERGE	Colle Umberto, Nordosten der Provinz Treviso im Veneto
BODENART	mittelschwerer Moränenboden
AUSRICHTUNG DER WEINREBEN	Nord-Süd
LAGE DER WEINBERGE	Osten
ERNTZEIT	Ende August - Anfang September

ÖNOLOGISCHE DATEN

VINIFIZIERUNG	weiche Pressung und klassische Weissweinvinifizierung bei kontrollierter Temperatur
SCHAUMWEINBEREITUNG	Charmat-Methode mit kurzer Nachgärung
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	11% vol.
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
RESTZUCKER	10 g/l

ANDERE DATEN

SERVIERVORSCHLAG	ideal als Aperitif, auch zu Meeresfrüchten, Nudeln, weißem Fleisch und frischem Käse
SERVIERTEMPERATUR	6 – 8 °C
LAGERUNG	frisch lagern, vor Wärme und Licht schützen

AMOR ET GRATITUDO
www.vignarosa.it

