



VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813



ROSATO PINOT NERO BRUT "AMORINO"

Dieser Rosé-Wein entsteht durch eine Vinifizierung in "rosa" von roten Trauben und wird der "Charmat" Methode unterzogen. Aufgrund seines trockenen Geschmacks und des angenehmen Duftes mit Erdbeernote passt er zu allen Gerichten. Ausgezeichnet für Zwischendurch.

Bei 6 - 8 °C servieren / Alkoholgehalt 12 % vol.

GESCHÄFTLICHE DATEN

WEINART	schaumweine
GESCHMACK	Brut
FARBE	leuchtendes Rosa, Pfirsichblüten, mit leichten purpurfarbenen Nuancen, feine Perlage
DUFT	zarter Duft nach kleinen Beeren wie Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere mit leichtem Blumenaroma
GESCHMACK	frischer, angenehmer Geschmack, etwas säuerlich mit leichter Waldbeerenote

AGRONOMISCHE DATEN

VERWENDETE TRAUBEN	Pinot Noir
STANDORT DER WEINBERGE	Veneto
BODENART	mittelschwerer Moränenboden
AUSRICHTUNG DER WEINREBEN	Nord-Süd
LAGE DER WEINBERGE	Osten
ERNTZEIT	Ende September - Anfang Oktober

ÖNOLOGISCHE DATEN

VINIFIZIERUNG	Vinifizierung in "rosa", weiche Pressung der roten Trauben bei kontrollierter Temperatur
SCHAUMWEINBEREITUNG	Charmat-Methode
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	12 % vol.
SÄUREGEHALT	5,3 - 6,3 g/l
RESTZUCKER	10 gr/l

ANDERE DATEN

SERVIERVORSCHLAG	ein Wein für alle Gänge, der besonders gut zu Krusten- und Weichtieren und Süßwasserfisch passt, ausgezeichnet auch zu Kalb, Huhn und Kanichen
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
LAGERUNG	frisch lagern, vor Wärme und Licht schützen

AMOR ET GRATITUDO
www.vignarosa.it

