



VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813



FRIZZANTE LOVE VIGNAROSA "FIZZY"

Dieser klassische, lebhaft, feurige Weißwein wird aus reinen Glera-Trauben hergestellt. Diese Rebsorte, völlig von Hand geerntet, ist auch die Basis des Prosecco. Aufgrund seiner Frische und ausgeprägt fruchtigen Note passt er hervorragend zu leichten Gerichten. Ausgezeichnet als Aperitif oder als "Konversationswein".

Bei 8 – 10 °C servieren / Alkoholgehalt 10,5% vol.

GESCHÄFTLICHE DATEN

BEZEICHNUNG	I.G.T. Colli Trevigiani
WEINART	schaumweine
FARBE	Strohgelb
DUFT	typisches Traubenaroma
GESCHMACK	weicher, an Obst, insbesondere Apfel, erinnernder Geschmack. Dank seiner lebhaften Blasen ist er frisch, jung und sehr angenehm

AGRONOMISCHE DATEN

VERWENDETE TRAUBEN	typische Glera-Trauben der Hügel von Treviso
STANDORT DER WEINBERGE	Colle Umberto, Nordosten der Provinz Treviso im Veneto
BODENART	mittelschwerer Moränenboden
AUSRICHTUNG DER WEINREBEN	Nord-Süd
LAGE DER WEINBERGE	Osten
ERNTENZEIT	Ende August - Anfang September

ÖNOLOGISCHE DATEN

VINIFIZIERUNG	weiche Pressung und klassische Weissweinvinifizierung bei kontrollierter Temperatur
SCHAUMWEINBEREITUNG	Charmat methode
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	10,5% vol.
SÄUREGEHALT	5,3 g/l
RESTZUCKER	10 g/l

ANDERE DATEN

SERVIERVORSCHLAG	ein Wein für Zwischendurch, der auch optimal zu leichten Gerichten passt
SERVIERTEMPERATUR	8 – 10°C
LAGERUNG	frisch lagern, vor Wärme und Licht schützen

AMOR ET GRATITUDO
www.vignarosa.it

