

# VIGNAROSA

COLLE UMBERTO 1813



## PROSECCO D.O.C. DRY "VILLA"

Sólo con uvas Glera, este espumoso "Charmat" elegantemente suave y sin excesos, del perfume amable y afrutado, de cuerpo esbelto y ligero, es perfecto cualquier cada ocasión de celebración.

Servir a 6 – 8 °C / Graduación 11% vol.

### DATOS COMERCIALES

DENOMINACIÓN	Prosecco D.O.C. Treviso
TIPO	espumoso
GUSTO	dry
COLOR	Amarillo pajizo, burbuja fina y persistente
AROMA	Aroma amable y afrutado
SABOR	Sabor persistente, cuerpo esbelto y sávido en la medida justa con toques de manzana y pera

### DATOS AGRONÓMICOS

UVAS UTILIZADAS	glera 100%
UBICACIÓN DE LAS VIÑAS	Colle Umberto, noreste de la provincia de Treviso en Véneto
TIPO DE SUELO	Mezcla media de colina de morrena
ORIENTACIÓN DE LAS VIÑAS	norte-sur
EXPOSICIÓN DE LAS VIÑAS	este
PERIODO DE LA VENDIMIA	Finales de agosto – principios de septiembre

### DATOS ENOLÓGICOS

VINIFICACIÓN	Prensado suave y vinificación con el método tradicional en blanco a una temperatura controlada
TOMA DE ESPUMA	método Charmat
AÑEJAMIENTO	en recipientes de acero
MADURACIÓN	30 días en botella antes de la comercialización
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	11% vol.
ACIDEZ	5,5 g/l
AZÚCARES RESIDUALES	20 g/l

### OTROS DATOS

MARIDAJE	Agradablemente suave, se adapta a cualquier ocasión de celebración. Perfecto para acompañar postres.
TEMPERATURA DE SERVICIO	6 – 8 °C
CONSERVACIÓN	En un lugar fresco, lejos de la luz y del calor

LOVE & GRATITUDE  
[www.vignarosa.it](http://www.vignarosa.it)

