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 dry
COLOR	Amarillo pajizo, burbuja fina y persistente
AROMA	Aroma amable y afrutado
SABOR	Sabor persistente, cuerpo esbelto y sápido 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
TIPO DE VINO ESPUMOSO	dry

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