

**CASA ROMA**  
VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



## MANZONI MOSCATO INCROCIO MANZONI 13.0.25 Vino spumante rosato dolce

Rosato originale ed accattivante. Deriva da Moscato D'Amburgo e Raboso Piave, amabilità e rusticità equilibrate dalla spumantizzazione / *An original and captivating rosé from Moscato D'Amburgo and Raboso Piave grapes. Its softness and rustic nature are balanced by the spumantizzazione, the process by which it becomes sparkling.*

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

**Zona di origine - Town of production:** San Polo di Piave

**Vitigno - Variety:** Incrocio Manzioni 13.0.25

**Forma di allevamento - Training system:** Sylvoz

**Periodo di Vendemmia - Harvest period:** Inizio ottobre - Early October

**Resa q.li uva per ha - Yield per hectare:** 150 quintali - 15000 Kg

**Spumantizzazione - Sparkling winemaking method:** Metodo Martinotti Charmat

**Residuo zuccherino - Sugar residue:** 80 g/l

**Alcool - Alcohol content:** 10% Vol.

**Acidità totale - Total acidity:** 7.5 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE / SENSORIAL QUALITIES

**Colore - Colour:** Rosato con riflessi violacei.  
Rosé with violet highlights.

**Bouquet:** Ricordi di agrumi (mandarino e arancia), rosa passita.  
Recalls citrus fruits (mandarin and orange), rose petals.

**Sapore - Flavour:** Fresco, secco, acido e tannico.  
Fresh, dry and pleasantly acid.

**Temperatura di servizio - Serving temperature:** 8-10°C

**Formati disponibili - Sizes available:** Classic 0,75 L