

CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



MANZONI MOSCATO INCROCIO MANZONI I 3.0.25 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 Manzoni 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