



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

MANZONI MOSCATO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
EXTRA BRUT

BRUTISSIMO

Spumante secco dal colore rosato e dal piacevole profumo di moscato. Delicati sentori di confettura di fragole. Nasce dal vitigno Incrocio Manzoni 13.0.25 figlio del Moscato d'Amburgo e del Raboso Piave

A pleasant aroma of Moscato infuses this Extra Brut, sparkling, rosé wine. With delicate hints of strawberry jam it comes from the Incrocio Manzoni 13.0.25 variety, son of Moscato d'Amburgo and Raboso Piave.

Trockener Spumante, Farbe rosa, in der Nase ein angenehmes Muskataroma. Feine Anklänge an Erdbeerkonfitüre. Gewonnen aus der Rebe Incrocio Manzoni 13.0.25, eine Kreuzung von Moscato d'Amburgo und Raboso Piave.



BRUTISSIMO

MANZONI MOSCATO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT

ITALIANO

SCHEDA TECNICA

VITIGNI

Incrocio Manzoni 13.0.25 - Raro vitigno creato da Luigi Manzoni negli anni 20 da un incrocio di Raboso Piave e Moscato d'Amburgo.

VINIFICAZIONE

Brevissima macerazione delle uve, pressatura soffice per limitare la cessione del colore dalla buccia.

SPUMANTIZZAZIONE

Rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (*metodo indicato con il termine francese "Charmat" conosciuto anche come "Metodo Italiano"*).

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

< 1 grammo / litro

PRESSIONE

4,5 - 5 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Petalo di rosa

PROFUMO

Fragrante ed aromatico, con sentori di fragoline di bosco ed agrumi

GUSTO

Armonico e deciso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, ottimo con il sushi e con crostacei e molluschi.

ENGLISH

TECHNICAL DESCRIPTION

VARIETY

Incrocio Manzoni 13.0.25. A rare variety created by Luigi Manzoni in the 1920s by crossing Raboso Piave and Moscato d'Amburgo.

WINEMAKING METHOD

Very short maceration of the grapes under soft pressure so as to maintain the colour of the skins.

SPUMANTIZZAZIONE

Second fermentation (*or spumantizzazione*) in the autoclave under controlled temperature (*known as the "Charmat" method or "Italian method"*).

ALCOHOL CONTENT

11% Vol.

SUGAR RESIDUE

< 1 grams / litre

PRESSURE

4.5 - 5 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Rose petal

BOUQUET

Fragrant and aromatic with hints of wild strawberries and citrus fruit

FLAVOUR

Harmonious and assertive

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Ideal as an aperitif, excellent with sushi and sea food.

DEUTSCH

TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN

Incrocio Manzoni 13.0.25. Seltene Rebe die von Luigi Manzoni in den Zwanziger Jahren aus der Kreuzung von Raboso Piave und Hamburger Muskateller kreiert wurde.

WEINBEREITUNG

Sehr kurze Mazeration der Trauben und sanfte Pressung um die Abgabe der Farbe der Beerenhaut einzuschränken.

GÄRUNG

Neuerliche Gärung im gasdichten Druckbehälter (*Autoklav*) unter kontrollierter Temperatur (*diese Methode wird im Französischen mit "Charmat" bezeichnet, auch als "Metodo Italiano" bekannt*).

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKER

< 1 Gramm / Liter

DRUCK

4,5 - 5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Rosenblütenblatt

GERUCH

Wohlrichend und aromatisch, mit Düften von Walderdbeeren und Zitrusfrüchten

GESCHMACK

Harmonisch und kräftig

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Ideal als Aperitif, hervorragend zu Sushi, Krustentieren und Weichtieren



Disponibile

Available

Lieferbar



Su richiesta

On request

Auf Anfrage



Non disponibile

Not available

Nicht Lieferbar

FORMATI / SIZES / FORMAT

0,75 LT ☒

1,50 LT ☐

3,00 LT ☐

4,50 LT ☐

6,00 LT ☐

9,00 LT ☐

12,00 LT ☐

CONFEZIONE / CASE / VERPACKUNG

1 BOTTLE (0,750 LT) ☒

2 BOTTLES (0,750 LT) ☒

3 BOTTLES (0,750 LT) ☒

6 BOTTLES (0,750 LT) ☒



BRUTISSIMO

MANZONI MOSCATO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT



Raccolta differenziata - verifica le disposizioni del tuo comune
Separate waste collection - check the provisions of your municipality



Bottiglia
Vetro
Bottle
Glass



Tappo
Sughero
Cork



Gabbietta
Acciaio
Cage
Steel



Capsula
Plastica e alluminio
Capsule
Plastic and aluminium

Produttore <i>Producer</i>	Ca' Salina
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Uva, zucchero, solfiti / <i>Grapes, sugar, sulphites</i>
Valori Nutrizionali <i>Nutritional values</i>	In 100 ml:
Energia / <i>Energy</i>	334,35 kJ / 80,70 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0,05 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	0,05 g
Alcol polivalenti / <i>Polyvalent alcohols</i>	0 g
Amido / <i>Starch</i>	0 g
Fibre / <i>Fiber</i>	0 g
Proteine / <i>Protein</i>	0 g
Sale / <i>Salt</i>	<0,001 g
Allergeni / <i>Allergens</i>	Solfiti / <i>Sulfite</i>