



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

MANZONI MOSCATO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
ROSATO DOLCE

DOLCE ROSA

Spumante dolce 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 soft, 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.

Edelsüßer 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.



DOLCE ROSA

MANZONI MOSCATO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ ROSATO DOLCE

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

Macerazione a freddo e pressatura soffice con filtrazione a freddo per ritardare la fermentazione.

SPUMANTIZZAZIONE

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

GRADAZIONE ALCOLICA

7% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

60 - 70 grammi / 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

Dolce ma serbevole

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Ottimo con dessert alla crema, crostate e dolci alla frutta.

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

Cold maceration under soft pressure with cold filtering so as to slow down the fermentation.

SPUMANTIZZAZIONE

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

ALCOHOL CONTENT

7% Vol.

SUGAR RESIDUE

60 - 70 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

Sweet but reliable

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Wonderful with fruit tarts and cakes, custard and puddings.

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

Kalt-Mazeration und sanfte Pressung, Kalt-Filtrierung um die Fermentation zu verzögern.

GÄRUNG

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

ALKOHOLGEHALT

7% Vol.

RESTZUCKER

60 - 70 Gramm / Liter

DRUCK

4,5 - 5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Rosenblütenblatt

GERUCH

Wohlrichend und aromatisch, mit Düften von Walderdbeeren und Zitrusfrüchten

GESCHMACK

Süß mit guter Haltbarkeit

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Hervorragend zu Creme-Desserts, Mürbeteigkuchen und Obstkuchen.



Disponibile Su richiesta Non disponibile
Available On request Not available
Lieferbar Auf Anfrage Nicht Lieferbar

FORMATI / SIZES / FORMAT

0,75 LT

3,00 LT

6,00 LT

12,00 LT

1,50 LT

4,50 LT

9,00 LT

CONFEZIONE / CASE / VERPACKUNG

1 BOTTLE (0,750 LT)

2 BOTTLES (0,750 LT)

3 BOTTLES (0,750 LT)

6 BOTTLES (0,750 LT)



DOLCE ROSA

MANZONI MOSCATO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ ROSATO DOLCE



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>	308,20 kJ / 73,70 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	6,7 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	6,7 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>