



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

MANZONI MOSCATO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ ROSATO DOLCE

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.

Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS



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

7 - 10 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 come aperitivo. Da provare abbinato a piatti di pesce crudo.

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

7 - 10 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

Excellent as an aperitif, this wine really should be tasted with raw fish dishes.

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

7 - 10 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

Ausgezeichnet als Aperitif. Interessant in der Begleitung zu rohen Fischgerichten.

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disponibile	Su richiesta	Non disponibile
Available	On request	Not available
Lieferbar	Auf Anfrage	Nicht Lieferbar

FORMATI / SIZES / FORMAT

0,75 LT <input checked="" type="checkbox"/>	3,00 LT <input checked="" type="checkbox"/>	6,00 LT <input checked="" type="checkbox"/>	12,00 LT <input checked="" type="checkbox"/>
1,50 LT <input checked="" type="checkbox"/>	4,50 LT <input checked="" type="checkbox"/>	9,00 LT <input checked="" type="checkbox"/>	

CONFEZIONE / CASE / VERPACKUNG

1 BOTTLE (0,750 LT) <input checked="" type="checkbox"/>	2 BOTTLES (0,750 LT) <input checked="" type="checkbox"/>	3 BOTTLES (0,750 LT) <input checked="" type="checkbox"/>	6 BOTTLES (0,750 LT) <input checked="" type="checkbox"/>
---	--	--	--

BORTOLIN GREGORIO VINI CA' SALINA - VIA SANTO STEFANO, 2 - 31049 VALDOBBIADENE (TV)

TEL. + 39 0423 975296 FAX + 39 0423 975818 - INFO@CASALINAPROSECCO.IT - CASALINAPROSECCO.IT