



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

VILLANOVA ROSÉ

Moscato Rosa
Spumante demi-sec



Classificazione: vino spumante

Uva: 100% Moscato Rosa

Nome Vigneto: Mainizza

Terreno: Alluvionale, ricco di scheletro

Orientamento: Sud/Est - Nord/Ovest

Altitudine: 38 metri

Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: 30 Agosto 2011

Produzione Bottiglie: 5.400

Vinificazione: Macerazione a freddo in pressa per 12 ore, fermentazione a bassa temperatura e arresto della fermentazione a freddo a 48 g/l di zuccheri residui. Presa di spuma con lieviti selezionati e breve affinamento in bottiglia. Metodo Charmat.

Note degustative: Colore rosa intenso con perlage fine e prolungato, delicato profumo fruttato. Gusto morbido e persistente.

Accostamenti Gastronomici: Pasticceria secca, crostate di frutta, macedonia di frutti di bosco e fragole.

Dati analitici: Alcool 12,80% vol
Zuccheri residui 48 g/l.

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com