



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

VILLANOVA ROSÉ HALBTROCKENER SCHAUMWEIN



Klassifizierung: Schaumwein

Rebsorte: 100% Moscato Rosa

Name des Weinbergs: Mainizza

Bodenbeschaffenheit: Schwemmboden, hoher
Grobbodenanteil

Ausrichtung: Süd/Ost – Nord/West

Höhe: 38 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen

Lese: 30. August 2011

Anzahl der Flaschen: 5400

Weinherstellung: 12 Stunden Kaltmazeration
in der Presse, Gärung bei niedriger Temperatur
und Abbruch der Kaltgärung bei 48 g Restzucker
pro Liter. Beginn der Schaumbildung mit
ausgesuchten Hefen und kurzer Ausbau in der
Flasche. Charmat-Verfahren.

Verkostungsnotizen: ein kräftiges Rosa mit
feiner, langer Perlage; das Bukett mit fruchtigen
Nuancen. Weicher and langanhaltender
Geschmack.

Gastronomische Empfehlung: trockenes
Gebäck und Obstkuchen sowie Obstsalat mit
Wald- und Erdbeeren.

Analytische Daten: Alkohol 12,80% Vol. –
Restzucker 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