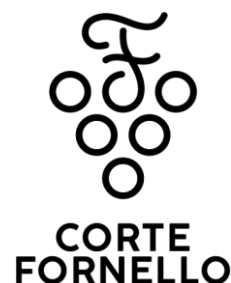




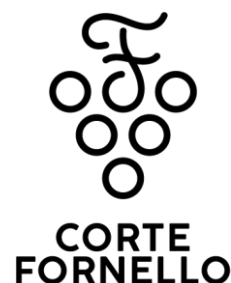
Spumante Cuvée Brut Rosé Metodo Classico



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Pinot Nero, Corvina Veronese
Raccolta	Agosto.
Resa per Ettaro	60 HL
Vinificazione	Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia per 24 mesi. Sboccatura e messo a riposo per 2 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosato brillante.
Aroma	Floreale, fruttato con sentore di ciliegia e fragola.
Note di degustazione	Spuma abbondante e soffice con perlage sottile e persistente, gusto pieno e sapido con buona vena acidula.
Abbinamenti	Aperitivi, pesce e crostacei.
Temperatura di servizio	6°C - 8°C
Grado Alcolico	12,0% vol.



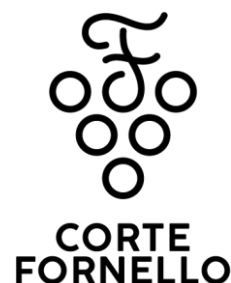
Spumante Cuvée Brut Rosé Metodo Classico



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Pinot Nero, Corvina Veronese
Harvest	August
Yield per Hectare	60 HL
Vinification	Fermentation in steel barrels at a controlled temperature. Second fermentation in the bottle for 24 months. Disgorged and set aside for 2 months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Bright rosé.
Aroma	Floral, fruity with hints of cherry and strawberry.
Tasting notes	Abundant and soft fizziness with thin and persistent perlage, full an savoury taste with a good touch of tatness.
Serving suggestion	Aperitifs, fish and selfish
Serving temperature	6°C - 8°C
Alcohol by volume	12,0% vol.



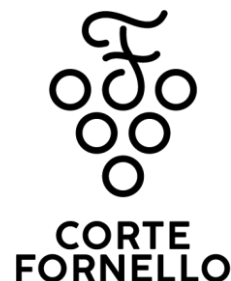
Spumante Cuvée Brut Rosé Metodo Classico



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Pinot Nero, Corvina Veronese
Lese	August
Ertrag pro Hektar	60 HL
Weinbereitung	Gärung in Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur und anschließende 24-monatige Flaschengärung. Dann das Degorgieren und eine 2-monatige Ruhephase.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Leuchtend Rosa
Nase	Blumig und fruchtig mit einem Hauch von Kirsche und Erdbeere.
Gaumen	Geschmeidiger Schaum mit feiner, anhaltender Perlage. Vollmundiger, intensiver Geschmack mit ausgewogenem Säuregehalt.
Passt gut zu	Aperitif, Fisch und Schalentieren.
Serviertemperatur	6°C - 8°C
Alkoholgehalt	12,0% vol.



Spumante Cuvée Brut Rosé Metodo Classico



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Pinot Nero, Corvina Veronese
Recogida	Agosto.
Cosecha por hectárea	60 HL
Vinificación	Fermentación en barricas de acero a temperatura controlada. Segunda fermentación en botella durante 24 meses. Descorche y reposo durante 2 meses.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Rosa brillante.
Aroma	Floral, afrutado con toques de cereza y fresa.
Notas de cata	Espuma abundante y suave con burbujas finas y persistentes, sabor pleno y salino con una buena acidez.
Maridajes	Aperitivos, pescado y mariscos.
Temperatura de consumo	6°C - 8°C
Graduación Alcohólica	12,0% vol.