



DENOMINAZIONE:
CLASSIFICAZIONE:
TIPOLOGIA:
UVE/VITIGNO:
ZONA DI PRODUZIONE:
TERRENO:
RESA:
VENDEMMIA:
VINIFICAZIONE:

PRESA DI SPUMA:

ASPETTO:
COLORE:
PROFUMO:
GUSTO:
ABBINAMENTI:

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

GRADAZIONE ALCOLICA:
ACIDITÀ:
PH:
ZUCCHERI RESIDUI:
FORMATO:

NAME:
CLASSIFICATION:
TYPE:
GRAPE VARIETY:
PRODUCTION AREA:
SOIL:
YIELD:
HARVEST:
VINIFICATION:

SECONDARY FERMENTATION:

APPEARANCE:
COLOUR:
AROMA:
FLAVOUR:
SERVING SUGGESTION:

SERVING TEMPERATURE:

ALCOHOL CONTENT:
ACIDITY:
PH:
RESIDUAL SUGAR:
BOTTLE:

WILDBACHER ROSÉ

VINO SPUMANTE ROSATO

BRUT

"Wildbacher" Brut Rosé Col Sandago.

VSQ (Vino Spumante di Qualità).

vino spumante rosato.

Wildbacher in purezza, originario dalla Stiria (Austria).

vigneti aziendali di Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).

argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.

90 Q.li/ha.

manuale, durante la prima decade di settembre.

pigiadiraspatura delle uve e breve macerazione sulle bucce. Decantazione statica del mosto e

fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C).

in autoclave per la durata di circa 3 mesi a temperatura controllata.

PROFILO ORGANOLETTICO

brillante, con spuma fine e persistente.

rosato carico.

ampio, fruttato e floreale insieme, con evidenti note di fragolina di bosco e petalo di rosa.

asciutto, armonico ed equilibrato, con grande persistenza e rispondenza retro-olfattiva.

ideale come aperitivo, si accompagna molto bene con antipasti leggeri di verdure e formaggi freschi.

Ottimo anche con crudi di pesce marinato.

8 °C, raffreddare poco prima dell'uso.

DATI ANALITICI

12% Vol

6,5 g/l

3,20

10 g/l

750 ml, 1500 ml

"Wildbacher" Brut Rosé Col Sandago.

VSQ (Quality Sparkling Wine).

sparkling rosé wine.

pure Wildbacher, which originates from Styria (Austria).

Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).

calcareous, clayey, with sandstone subsoil.

9.000 Kg/hectare.

grapes are hand-picked during the first ten days of September.

pressing and destemming followed by brief maceration on the skins. Static decantation

of the must and temperature-controlled fermentation (18-20 °C).

3 months in a temperature-controlled autoclave.

TASTING NOTES

brilliant, with a fine and persistent perlage.

deep rose.

generous, fruity and floral, with distinct notes of wild strawberry and rose petal.

dry, harmonious, balanced and lingering, with nose-palate harmony in the finish.

perfect as an aperitif, it is an ideal accompaniment to light vegetable hors d'oeuvres and fresh

cheeses. Also excellent with marinated raw fish.

8 °C, chill just before serving.

ANALYTICAL DATA

12% Vol

6.5 g/l

3.20

10 g/l

750 ml, 1500 ml