



PROGETTIDIVINI

ITALIAN WINE STORIES

Bottle

PROGETTO 4





Bollicine

PROGETTO 4

ROSÈ SPUMANTE

Extra Dry



Uve: Merlot.

Lavorazione: Spumantizzazione con metodo Charmat seguita per almeno 60 giorni con controllo della temperatura (costante tra 16-18 °C).

Tipologia: Spumante Extra Dry.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Zuccheri residui: 16 gr/l.

Colore: Rosa brillante intenso con riflessi rubini.

Profumo: Di frutti a bacca rossa, in particolare fragola e lampone.

Sapore: Piacevolmente intenso, fruttato e particolarmente fragrante. L'armonia che si crea tra il colore brillante e il profumo di frutti rossi, si completa con un'ottima bevibilità e piacevolezza.

Abbinamenti classici: Adatto all'aperitivo e ad accompagnare portate di crostacei crudi o carni bianche. Ottimo con i primi di pasta ma da provare anche in abbinamenti "stravaganti" come, ad esempio, la pizza.

Servizio: Servire in calice ampio per cogliere al meglio la finezza del perlage e l'intensità dei profumi.

Grapes: Merlot.

Processing: Secondary fermentation with Charmat method for minimum of 60 days with constant temperature control between 16-18 °C.

Type: Spumante Extra Dry.

Alcohol content: 11% Vol.

Residual sugars: 16 gr/l.

Colour: Brilliant deep pink with ruby glints.

Aroma: Red berries, in particular strawberry and raspberry.

Flavour: Agreeably intense, fruity and particularly fragrant. The harmony created by the brilliant colour plus the aroma of red berries makes it highly quaffable and pleasant to drink.

Classic accompaniments: An extremely versatile sparkling wine suitable as an aperitif as well as for accompanying raw shellfish or white meat. Excellent with pasta dishes, but should also be tried in somewhat "unusual" combinations such as with pizza.

Serving: Serve in a large glass to appreciate to the full the fine perlage and the intense aromas.

Trauben: Merlot.

Verarbeitung: Schaumweinherstellung mit der Charmat-Methode über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen, mit konstanter Temperaturkontrolle zwischen 16 und 18 °C.

Typologie: Spumante Extra Dry.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Restzucker: 16 gr/l.

Farbe: Luchtend rosa mit rubinroten Reflexen.

Duft: Nach roten Beerenfrüchten, speziell Erdbeere und Himbeere.

Geschmack: Angenehm intensiv, fruchtig und besonders duftend. Die Harmonie zwischen der leuchtenden Farbe und dem Duft nach roten Früchten wird von ausgezeichneten Trinkeigenschaften und Gefälligkeit abgerundet.

Klassische Kombinationsmöglichkeiten: Geeignet als Aperitif sowie als Begleiter für Krustentiere oder weißes Fleisch. Passt hervorragend zu Nudelgerichten, kann aber auch mit "extravaganter" Speisen wie z. B. Pizza kombiniert werden. In einem breiten Kelch servieren, um auf diese Weise am besten die Feinheit der Perlage und Intensität der Aromen zu erleben.



Bollicine

PROGETTO 4

ROSÈ SPUMANTE

Extra Dry



ITA

MACRO-CATEGORIA	MATERIALE	CODICE AMBIENTALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	VETRO INCOLORE	GL70		RACCOLTA VETRO
TAPPO	SUGHERO	FOR51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULA	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ALU90		RACCOLTA ALLUMINIO
GABBIETTA	ACCIAIO	FE40		RACCOLTA ACCIAIO

ENG

MACRO-CATEGORY	MATERIAL	MATERIAL ENVIRONMENTAL CODE	SYMBOL	DESTINATION REJECTION
GLASS	COLORLESS GLASS	GL70		GLASS COLLECTION
PLUG	CORK	FOR51		DEDICATED SEPARATE COLLECTION
CAPSULE	ALUMINUM POLYLAMINATE CAPSULES	C/ALU90		ALUMINUM COLLECTION
CAGE	STEEL	FE40		STEEL COLLECTION