



ROSE
SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

Questo "rosè", ottenuto da uve Pinot Nero, ha un fine perlage, un profumo delicato che ricorda i frutti di bosco ed un corpo snello. Servito fresco è ideale vino da aperitivi, ottimo in ogni momento della giornata, accompagna bene anche i desserts. Servito alla temperatura di 6-8°.

This "rosè" made from Pinot Noir grapes has a fine perlage, a delicate fragrance reminiscent of woodland fruits and a light body. Served cool it is an ideal aperitif, excellent at any time of the day; it also goes well with desserts. Best at a temperature of 6-8°.

Dieser aus den Pinot Nero Trauben hergestellte "Rosè" hat ein feines Perlage, einen schlanken Körper und ein delikates Aroma, das an Waldbeeren erinnert. Kühl serviert ist er ideal als Aperitif, ausgezeichnet auch zu jeder Tageszeit und zu Deserts. Serviertemperatur: 6-8°.



**ROSÈ
SPUMANTE ROSATO
EXTRA DRY**

CARATTERISTICHE:
E' un vino semisecco

Acidità totale: 5,85 gr./Litro

Affinamento in botti di
acciaio inox per 6-12 mesi

Uvaggio: Pinot Nero 100%

Spumantizzazione in
autoclave acciaio inox per
circa 45 giorni

Pressione: 4,6 atm.

Residuo zuccherino dopo la
spumantizzazione:
18 gr/litro

11,8% Vol.

Colore: rosato vivace

Profumo: di piccoli frutti
rossi di bosco

Sapore: delicato e
armonioso

Conservabilità del vino
2 anni

**ROSÈ
SPUMANTE ROSATO
EXTRA DRY**

CHARACTERISTICS:
A semi-dry wine

Total acidity: 5.85 gr./litre

Maturation in stainless steel
tanks for 6-12 months

Blend: 100% Pinot Noir

Second fermentation in
stainless steel pressurised
tanks for approx. 45 days

Pressure: 4.6 atm.

Residual sugar after second
fermentation: 18 gr./litre

11.8% Vol.

Colour: lively pink

Fragrance: small woodland
fruits

Flavour: delicate and
well-balanced.

Keeps for 2 years.

**ROSÈ
SPUMANTE ROSATO
EXTRA DRY**

EIGENSCHAFTEN:
Halbtrockener Wein

Gesamtsäure: 5,85°/Liter

6-7 Monate Ausbau in
Edelstahlfässern

Cuveé: Pinot Nero 100%

Zweite Gärung im
Edelstahl-Druckbehälter für
ca. 45 Tage

Druck: 4,6 ATÜ.

Restzuckergehalt nach der
zweiten Gärung: 18 g/Liter

11,8% Vol.

Farbe: lebhaftes Rosé

Aroma: nach kleinen roten
Waldbeeren

Geschmack: zart und
harmonisch

Haltbarkeit: bis zu 2 Jahren

Azienda Agricola San Giuseppe

via Po (Loc. Crevada) - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - tel. +39.0438.450526 - fax +39.0438.651664
e-mail: vini.sangiuseppe@libero.it - www.aziendaagricolasangiuseppe.it