



Tipologia	Vino rosato spumante metodo charmat
Classificazione	Cuvée
Zona di produzione	Colline tra Conegliano e Vittorio Veneto
Vitigni	Raboso e Merlot
Età media del vigneto	10 anni
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità per ettaro	2.000 - 2.500 ceppi
Resa media per ettaro	165 quintali di uva
Periodo di vendemmia	A partire dalla terza decade di settembre
Tecnica di lavorazione	Diraspatura, pigiatura, lieve macerazione del mosto con fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave a 15-16°C
Gradazione alcolica	11,5% in volume
Acidità totale	6,0 gr./l.
Residuo zuccherino	12,0 gr./l.
Colore	Rosa cerasuolo brillante
Perlage	Fine, abbondante e persistente
Bouquet	Ricche note di ribes, lamponi e frutti di bosco accompagnati da una elegante componente floreale e da delicati sentori di lievito
Sapore	Sapore asciutto, pulito ed elegante con delicato fondo acidulo e di buona persistenza
Abbinamenti	Ideale con piatti abbastanza strutturati e di buona persistenza gusto-olfattiva tipici della cucina mediterranea
Temperatura di servizio	06° - 08°C

Wine type	White sparkling wine, charmat method
Classification	Cuvée
Production Area	Hills between Conegliano and Vittorio Veneto
Grapes variety	Raboso and Merlot
Age of the vineyard	10 years
Vine training system	Sylvoz
Density per hectare	2.000 - 2.500 trees
Grapes yard	165 q/ha
Harvest time	From the third week of September
Process	Stripping, soft pressing, mild maceration with fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Next re-fermentation in autoclave at 15°-16°C
Alcoholic content	11,5% vol
Total acidity	6,0 gr./l.
Residual sugars	12,0 gr./l.
Colour	Cherry-hued rosé
Perlage	Abundant, fine and persistent
Bouquet	Very fine, pleasant, with hints of redcurrants, raspberries, blackberries and cherries along with hints of undergrowth
Taste	Elegant and fresh, with remarkable minerality and intense aromatic persistence
Pairings	Ideal with medium structured dishes, tasty, fat, succulent and with persistent taste
Serving temperature	06° - 08°C



VILLA VENIER
 Borgo Furo di Santa Bona, 56 - 31100 Treviso
 tel. +39 0422 430500 fax. +39 0422 029812
info@villavenier.com www.villavenier.com