

AZIENDA VITIVINICOLA  
PARCO DEL VENDA



# EL BRICO ROSATO

## SPUMANTE BRUT

- **BEZEICHNUNG:** Rosato Spumante
- **REBSORTEN:** 100% Tai Rosso
- **ANBAUGEBIET:** Colli Berici
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 10.000 kg/ha
- **HÖHE:** 100 - 150 Meter ü. d. M.
- **AUSSETZUNG:** Süden - Westen
- **BODEN:** hügelig, teils tonhaltig
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot und Doppelstreckbogen
- **ANBAUJAHR:** 1995
- **ERNTENZEIT:** letzte Septemberdekade
- **PFLANZDICHT:** 4.000 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend abgebeert und gekeltert. Es folgt das sanfte Pressen der Trauben in einer pneumatischen Weinpresse mit geschlossenem Zylinder [Weißwein-Vinifizierung]. Der so gewonnene Most wird in Edelstahlwannen gelagert und durch die Anwendung des Flotationsverfahrens geklärt. Anschließend erfolgen das Umfüllen und die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei 16°C.
- **AUSBAU:** Im gewünschten Moment bringt man die zweite Gärung im Drucktank (Autoklav) mit den vorher zugesetzten ausgewählten Hefen bei ca. 16°C in Gang [Beginn der Schaumbildung]. Nach dieser durchschnittlich zwei Monate dauernden Phase finden die Filtration und die Abfüllung statt.
- **PRODUKTION:** 5.000 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN:** Dieser Schaumwein zeichnet sich durch seine zarte aber gleichzeitig satte rosa Farbe aus. Im Bukett raffiniert, mit fruchtigen Eindrücken von Johannisbeere und Himbeere, an Unterholz erinnernd. Der Geschmack ist samtig und leicht bitter, während die feinen, anhaltenden Bläschen seine Leichtigkeit und Eleganz hervorheben.

**ALKOHOLGEHALT:** 11,5% Vol.

**RESTZUCKER:** 14,00 g/l

**GESAMTSÄURE:** 6,00 g/l

**PH:** 3,20

Ein entdeckenswerter "ungewöhnlicher" Schaumwein

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322  
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it