

# VIGNA *Soi*



LA POLDA  
*Rosé Spumante*



**Regione:** Veneto.

**Uve:** 100% Corvina. BIO.

**Vinificazione:** pigiatura soffice, vinificazione in rosa e successiva fermentazione naturale metodo Charmat.

**Note gustative:** colore rosato chiaro.

**Analisi:** Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 10 g/l; Pressione 5 atm bar.

**Profumo:** fresco, delicato. Sapore asciutto e armonico. Ottimo vino rosato frizzante naturale di gradazione alcolica contenuta.

**Gastronomia:** Perfetto come aperitivo, con antipasti, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco.

**Region:** Veneto.

**Grapes:** 100% Corvina BIO.

**Vinification:** first soft pressing, vinification in pink and than natural fermentation "Charmat method".

**Taste notes:** light pink color.

**Analysis:** Alcohol 13% Vol; total acidity 5,8 g/l; sugar residue 10 g/l; pressure 5 atm bar.

**Perfume:** fresh, delicate. Dry and harmonious flavour. Excellent rosé wine, natural sparkling with low alcohol content.

**Gastronomy:** perfect as aperitif, with appetizers, light first courses, and fish courses. To drink young. It is recommended to drink well fresh.



**Alcool / Alcohol:**  
12,5% vol

**Zuccheri / Residual Sugar:**  
8,5 g/l

**Acidità / Acidity:**  
6,6 g/l

**Ingredienti:** Uva, Metabisolfito di Potassio, Gomma arabica, Carbossimetilcellulosa, Poliaspartato di potassio, Mannoproteine del lievito, Zucchero, Mosto Concentrato Rettificato.

Valori nutrizionali medi:	100 g	RACCOLTA DIFFERENZIATA.
Energia	303 kJ/73 kcal	Bottiglia GL70 <b>Vetro</b>
Grassi/ di cui grassi saturi	0 g/0 g	Capsula C/ALU 90 <b>Alluminio</b>
Carboidrati/ di cui zuccheri	1,5 g/0,85 g	Gabbietta FE40 <b>Metallo</b>
Proteine	0 g	Tappo FOR51 <b>Sughero</b>
Sale	0 g	Verifica le disposizioni del tuo Comune.