

Col de' Salici

VINO SPUMANTE
ROSÉ DE' SALICI

metodo	&KDUPDW
denominazione	9LQR VSXPDQWH ,*7
tipologia	9LQR VSXPDQWH %UXW 5RV «
varietà	*OHUD 5DERVR GHO 3LDYH
zona di provenienza delle uve	1RUG HVW ,WDOLD QHSHODYVVL GHOOD =RQD
altezza del vigneto (mt)	VOP
tipo di terreno	'L RULJLQH DOOXYLRQDWH DSUHOODQMRFRQ WHQGH
giacitura ed esposizione	,Q SUHYDOHQJD SLDQHJLDQWH HVSRVWR D VXG H
sistema di allevamento	&RUGRQH VSHURQDWR JX\RW H V\OYR]
densità d'impianto	'D SLDQWH KD
resa per ettaro (q/ha)	5DFFROWD D PDQR ODDVFRQDWHFVWLP
vendemmia	

dati analitici medi \$OFRO YRO 5HVLGXR JXBFKHULQR

/H XYH 5DERVR H *OHUD YHQJRQR YLQLLFDWH
WUDGLJLRQDOH SHU FLDVFXQD YDULHW
\$O PRPHQWR GHOOD SUHVD GL VSXPD VL GHFLC
FDUDWWHULVWLFKH RUJDQROHWWLFKH GHVLGH

caratteristiche organolettiche
Colore URVD VPHH GL PHODJUDQD FROOLHYL UL
IUXWWL FRPH LO ULEHV QHUR H QRWH IORHUDC
Gusto SUHVHQWD XQD EXRQD QRWD DFLGD IUHVI

abbinamenti 2WWLPR VLD GD DSHULWLYR FKH LQ DEELQDPH
GL PDUH H SLDWWL GL SHVFH LQ JHQHUH

servizio conservazione
epoca di consumo formati disponibili (L) ▶ r &
,Q OXRJR IUHVFR H ORQWDQR GD IRQWL GL
DQQL GDOOD FRPPHUFLLDOLJJD]LRQH