

DIVINE IGNIS



EXTRA DRY SPUMANTE ROSE' – “FUOCO SEGRETO”



1		Caratteristiche BOTTIGLIA
1A	MODELLO BOTTIGLIA	Collio Verde
1B	TAPPATURA	Sughero naturale
2C	PESO A VUOTO gr	600
1D	CAPSULATURA	Polilaminato
1E	RITENZIONE	Gabbietta dorè
1F	ETICHETTA	Extra Dry Rosé Fuoco Segreto
1G	PESO Kg	1.36
2		Caratteristiche IMBALLO
2A	TIPO CARTONE	Microtriplo
2B	DIMENSIONI	284x192x325
2C	BOTTIGLIE X CARTONE	6
2D	PESO CARTONE kg	8.50
2E	TIPO PALETTA	EPAL 80x120
2F	STRATI X PALETTA	5
2G	CARTONI X STRATO	16
2H	PESO PALETTA Kg	700
3		Caratteristiche TECNICHE
3A	DENOMINAZIONE	Vino Rosato da Tavola
3B	VOL.ALCOL TOTALE %Vol	11.00
3C	PRESSIONE atm	5.00
3D	ZUCCHERI gr/lt	15
3F	K.CAL	
3G	PH	3.00
3H	ANIDRIDE SO.LIBERA mg/lt	35
3I	CONTENUTO RAME mg/lt	0.35
3L	CONTENUTO PIOMBO µg/Kg	<0,20
3M	OCRATOSSINA µg/Kg	<2,0
4		Informazioni COMMERCIALI
4A	METODO PRODUZIONE	A FERM.NAT.IN AUTOCLAVE CON AGITATORE
4B	COLORE	ROSA CERASUOLO
4C	SENSAZIONI DEGUSTATIVE	FRESCO, PIACEVOLE E ARMONICO, PERLAGE FINE E DELICATO, GIUSTAMENTE ACIDO ED ARMONICO.
4D	PROFUMO	PIACEVOLE SENSAZIONE FLOREALE DI ROSA E LEGGERMENTE FRUTTATO DI FRAGOLA
4E	PERIODO CONSUMAZIONE	ENTRO 1 ANNO
4F	SPECIFICA DI PRODUZIONE	METODO MARTINOTTI-CHARMAT
4G	UVAGGIO	BASE UVE GLERA E RABOSO

Vino spumante extra dry ottenuto da uve varietali. Il gusto delicato, sorretto da un ricco bouquet olfattivo, gli dona corpo e carattere.

Aperitivo ideale accompagnato da antipasti salati o a base di frutta. Da provare con risotti, carni bianche e pizza. Delizioso con dolci a base di frutta e panna

DIVINE IGNIS



EXTRA DRY ROSE'

SPARKLING – “FUOCO SEGRETO”



1		BOTTLE Features
1A	BOTTLE MODEL	Collio Green
1B	CAPPING	Cork
2C	EMPTY WEIGHT gr	600
1D	CAPSULATION	Poly laminate
1E	RETENTION	“Dorè” (gold) cage
1F	LABEL	Extra Dry Rosé Fuoco Segreto
1G	WEIGHT Kg	1.36
2		PACKAGING Features
2A	CARTON TYPE	Microtriple
2B	DIMENSIONS	284x192x325
2C	BOTTLES X CARTON	6
2D	CARTON WEIGHT kg	8.50
2E	PALLET TYPE	EPAL 80x120
2F	LAYERS X PALLET	5
2G	CARTONS X LAYER	16
2H	PALLET WEIGHT Kg	700
3		TECHNICAL Features
3A	NAME	ROSE' table wine
3B	TOTAL ALCOHOL VOL %Vol	11.00
3C	PRESSURE atm	5.00
3D	SUGARS gr/lt	15
3F	K.CAL	
3G	PH	3.00
3H	SOIL FREE DIOXIDE mg/lt	35
3I	COPPER CONTENT mg/lt	0.35
3L	LEAD CONTENT µg/Kg	<0,20
3M	OCRATOXIN µg/Kg	<2,0
4		COMMERCIAL Features
4A	METHOD OF PRODUCTION	NATURAL FERMENTATION IN AUTOCLAVE WITH AGITATOR
4B	COLOR	PINK CERASUOLO
4C	TASTING SENSATIONS	FRESH, PLEASANT AND HARMONIC, FINE AND DELICATE PERLAGE, RIGHTLY ACID AND HARMONIC
4D	PERFUME	PLEASANT FLORAL SENSATION OF ROSE AND SLIGHTLY FRUITY OF STRAWBERRY
4E	CONSUMPTION PERIOD	WITHIN 1 YEAR
4F	PRODUCTION SPECIFICATION	METHOD “MARTINOTTI-CHARMAT”
4G	GRAPE	GRAPE BASE GLERA AND RABOSO

Light pink and crystalline sparkling wine, light and effervescent with a fresh taste with dense and fine-textured “perlage”. Full and elegant aroma, ranging from floral to red fruit, with a particular hint of raspberries and cherries. Soft tasting with an almond aftertaste, persistent, dry and balanced, with good acidity. Ideal aperitif accompanied by savoury or fruit-based appetizers. Delicious with risotto, white meats and pizza or with fruit and cream desserts.