

<i>Cultivation area:</i>	<i>Veneto region, province of Verona, hilly area facing Lake Garda from the eastern side.</i>
<i>Soil type:</i>	<i>Moraine origin, with highly clayay.</i>
<i>Winemaking:</i>	<i>Hand harvest in September. It macerates into the closed tank saturated with nitrogen. The fermentation takes place in the temperature of 12-14°C.</i>
<i>Refinements:</i>	<i>The Charmat method, for about 90 days.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Shiny coral pink, while aging appear orange notes.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Fresh fruity aroma, stand out aromas of bread crust and strawberry.</i>
<i>Taste:</i>	<i>Fresh and sapid, very fine and persistent pelrage that makes this wine very interesting.</i>
<i>Maintenance:</i>	<i>It maintains its characteristics for more than 5-6 years; it should be stored in cool (18-19°C) and low light places.</i>

<i>Anbauggebiet:</i>	<i>Region Venetien, Provinz Verona, Hügelgebiet östlicher Gardasee.</i>
<i>Bodenart:</i>	<i>Lehmhaltiger Boden moränischen Ursprungs.</i>
<i>Weinherstellung:</i>	<i>Ernte im September per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei einer Temperatur von 12-14°C.</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Charmat-Methode, ca. 90 Tage.</i>
<i>Farbe:</i>	<i>Leuchtendes Korallenrosa, mit zunehmender Alterung orangefarbene Reflexe.</i>
<i>Bouquet:</i>	<i>Frische und fruchtige Duftnoten mit besonders intensiven Aromen nach Brotkruste und Erdbeere.</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>Frisch und schmackhaft, sehr feine und lang anhaltende Perlage, die diesem Wein eine besonders interessante Persönlichkeit verleiht.</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>Behält seine Merkmale mehr als 5-6 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.</i>



## Annalisa Spumante Brut Rosato Biologico

- Area di coltivazione: Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare affacciata sul Lago di Garda orientale.
- Tipologia del terreno: Origine morenica, con una buona presenza di argilla.
- Vinificazione: Vendemmia in settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura di 12-14°C.
- Affinamenti: Metodo Charmat, lungo circa 90 giorni.
- Colore: Rosa corallo brillante, note aranciate nell'invecchiamento.
- Bouquet: Profumi freschi e fruttati, spiccano aromi di crosta di pane e fragola.
- Gusto: Fresco e sapido, perlage molto fine e persistente che rende questo vino molto interessante.
- Mantenimento: Mantiene le sue caratteristiche per più di 5-6 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.

IT



Ideale per aperitivi,  
pesce, pizza e carni  
bianche.

IT

Ideal for appetizers,  
seafood, pizza and  
white meats.

EN

Ideal für einen Aperitif,  
Fisch, Pizza und  
weißem Fleisch.

DE



12,50% Vol



Servire a 6 - 8 °C



Corvina  
Rondinella  
Molinara