Vino ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Tai (Tocai) Rosso, il vino viene affinato in acciaio a contatto con le sue fecce fini per garantire una maggior complessità degli aromi, il colore e i profumi evocano la Rosa, in bocca si presenta fresco e bilanciato con sfumature minerali, sentori di fragola e lampone.
Ideale per un fresco aperitivo o con delicati primi piatti, perfetto con il pesce specialmente con i "crudi"

This wine is obtained trough the typical process used in France to make the "rosè" wine applied to the d.o.c. wine of the Berici Hills, the Tai (red Tocai).
Macerated in steel with its fine skins, the wine achieves a higher complexity of fragrances, colours and scents, especially rose.
Fresh and balanced in the mouth, with slight mineral features, and perfumes of strawberry and raspberry, it is perfect with appetizers or delicate first dishes. Fine with fish, also uncooked, it is a "jolly" for summer nights.

Vigneto Lola Rosato

SOC. AGR. PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO S.S.

Lola

Rosato, IGT Veneto

Tipo Vino/ Classificazione
Rosato, IGT Veneto

Bottiglie prodotte annata
2000 da 0,75lt

Uva/Vitigno
Tai (Tocai) Rosso

Superficie Vitata
Ha. 0,6

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Esposizione
Ovest

Altimetria
144 s.l.m.

Terreno
Argilloso calcareo

Sistema di Allevamento
Cortina Semplice

Densita' Viti
6200 ceppi/ Ha

Anno Impianto
2001

Resa Uva Per Ha
6000 Kg

Periodo Vendemmia
5-10 settembre

Fermentazione
Controllata 18 C° , Acciaio

Affinamento
Acciaio

Alcool 13,0%
Estratto Secco 19,6g/l
Zuccheri Residui 3 g/l
Acidita Totale 5,5 g/l
pH 3,20

Klassifikation der Weine
IGT Veneto, Rosè

Flaschen produzeriten
2000 (0,75lt)

Klassifikation der Rebsorten
Tai (Tocai) Rosso

Weinbaugebiet
Hektar 0,6

Bezeichnung
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)

Belichtung
West

Topographie
144 m.u.d.m, Kalkhaltiger Tonboden

Rebstockpflege
Einfacher Kurtinen

Pflanzen Pro Hektar
6200

Jahr Pflanzte
2001

Ertrag
6000 kg

Weinlese
5-10 September

Gärung Methode
Temperaturgeregelte Edelstahlbehälter
bei 18 Grad Celsius

Affinage
Stahl

Alkohol 13,0%
Trocknen Extrakt 19,6 g/l
Restzucker 3 g/l
Säuregehalt 5,5 g/l
pK 3,20

Rosè Wine
IGT Veneto

Bottles produced
2,000 (0,75lt)

Varietals
Tai (Tocai) Rosso

Vineyard Size
Hectares 0,6

Denomination
Zone: Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)

Vineyard Aspect
West

Topographic Information
144 meters a.s.l., calcareous argillaceous soil

Canopy Management
Short simple pruning

Plantation Density
6,200/Ha

Vineyards
Planted: 2001

Yield
6000 Kg

Harvest Date
5-10 September

Controlled Fermentation Process
Temperature controlled
Stainless steel at 18 degrees Celsius

Maturation Stainless steel

Alcohol Content 13.0%
Dry Extract 19,6 g/l
Sugar Residue 3 g/l
Total Acidity 5,5 g/l
pH 3,20

Wine Classification

SOC. AGR. PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO S.S.
VIA VILLA 14, 36021 TOARA DI VILLAGA (VICENZA)
TEL 0039 0444 885142 FAX 0039 04441783664
tpiovene@protec.it