# Butterfly Rosé

**Classificazione** Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Pinot nero Brut Rosé | **Classification** Quality Sparkling Wine – Traditional Method Pinot Noir Brut Rosé | **Klassifizierung** Qualitätsschaumwein – Klassische Flaschengärung Pinot Noir Brut Rosé

**Uvaggio** Pinot Nero | **Grape** variety Pinot Noir | **Traubenmischung** Pinot Noir

**Zona di produzione** OltrePò Pavese | **Production area** OltrePò Pavese | **Weingegend Oltre**Pò Pavese

**Vendemmia** 3°/4° Decade di agosto | **Grape Harvest** 3rd/4th Decade of August | **Ernte** 3./4. Augustdekade

**Vinificazione** Mediante spremitura soffice separiamo subito le bucce dal mosto. I vini base, dopo la prima fermentazione alcolica, maturano fino alla fine della primavera successiva per raggiungere la creazione della cuvée. Questa particolare tecnica conferisce allo Spumante il carattere tipico dei vini di qualità della nostra terra. | **Vinification** By means of soft pressing we immediately separate the skins from the must. The base wines, after the first alcoholic fermentation, mature until the end of the following spring in reach the creation of the cuvée. This particular technique gives the sparkling wine the character typical of quality wines from our land. | **Weinbereitung** Durch sanftes Pressen trennen wir sofort die Schalen vom Most. Die Grundweine reifen nach der ersten alkoholischen Gärung bis zum Ende des nächsten Frühjahrs, um die Cuvée zu bilden. Diese besondere Technik verleiht dem Sekt den typischen Charakter der Qualitätsweine aus unserem Land.

**Ingredienti** Uva, sciroppo zuccherino, sciroppo di dosaggio, conservanti e antiossidanti (solfiti) | **Ingredients** Grapes, sugar syrup, dosage syrup, preservatives and antioxidants (sulphites). | **Zutaten** Trauben, Zuckersirup, Dosagelikör, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (Sulfite).

**Profilo sensoriale** Vino di grande espressione con perlage fine e elegante. Un vino complesso, cremoso, vellutato, fresco e persistente. | **Sensory profile** A wine of great expression with fine and elegant perlage. A complex, creamy, velvety, fresh and persistent wine. | **Sensorisches Profil** Ein ausdrucksstarker Wein mit feiner und eleganter Perlage. Ein komplexer, cremiger, samtiger, frischer und anhaltender Wein.

**Tiraggio** Da marzo a giugno | **Triage** March to June | **Füllung** zur zweiten Gärung März bis Juni

**Permanenza sui lieviti** 24/36 mesi | **Permanence on the lee**s 24/36 months | **Lagerung auf dem Hefesatz** 24/36 Monate

**Abbinamenti** Irrinunciabile per l'aperitivo si accompagna bene con i risotti, pesce e crostacei. | **Pairings** A must-have for aperitifs, it pairs perfectly with risottos, fish and shellfish. | **Paarungen** Ein Muss als Aperitif. Passt hervorragend zu Risotto, Fisch und Krustentieren.

**Temperatura di servizio** Degustare a 6°/8° | **Serving temperature Tasting** at 6°/8° | **Serviertemperatur Verkostung bei** 6°/8°

**Confezionamento** Scatola da 6 bottiglie con posizionamento orizzontale | **Packaging** Box of 6 bottles with horizontal positioning | **Verpackung** Kiste mit 6 Flaschen mit horizontaler Positionierung

**Gradazione** | **Alcohol content** | **Alkoholgehalt** 12.5% ALC. VOL.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
NUTRITION DECLARATION/NÄHRWERTDEKLARATION
Valori nutrizionali medi per 100 ml
Average nutritional values per 100 ml/Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml

| ENERGIA/ENERGY/ENERGIE 310 Kj/75 kcal | |
|---|---|
| GRASSI/FAT/FETT | 0 g |
| - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI<br>- OF WHICH SATURATES<br>- DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 0 g |
| CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES/KOHLENHYDRATE | 1,9 g |
| - DI CUI ZUCCHERI<br>- OF WHICH SUGARS<br>- DAVON ZUCKER | 0,9 g |
| PROTEINE/PROTEIN/EIWEISS | 0 g |
| SALE/SALT/SALZ | 0 g |

| BOTTIGLIA<br>BOTTLE<br>FLASCHE | TAPPO<br>CAP<br>KORK | CAPSULA<br>CAPSULE<br>KAPSEL | GABBIETTA<br>WIRE CAGE<br>KÄFIG |
|---|---|---|---|
| GL 70 | FOR51 | C7alu 90 | FE40 |
| VETRO<br>GLASS<br>GLAS | SUGHERO<br>CORK<br>KORK | | ACCIAIO<br>STEEL<br>STAHL |
| RACCOLTA DIFFERENZIATA*/WASTE SEPARATION*/MÜLLTRENNUNG* | | | |

* VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE
* CHECK YOUR LOCAL MUNICIPALITY'S REGULATIONS
* BEACHTEN SIE DIE VORSCHRIFTEN IHRER GEMEINDE




**www.vinicolombo.com**

# Butterfly Rosé

**Spumante brut rosato**, metodo charmat, ottento da uve corvina, rondinella e molinara. Perlage elegante, profumo di frutti rossi che si intreccia con cenni agrumati lasciando al palato un sapore fresco ed equilibrato | **Brut rosé sparkling wine**, produced using the Charmat method from Corvina, Rondinella and Molinara grapes. Elegant perlage, with aromas of red berries intertwined with citrus notes, leaving a fresh and balanced taste on the palate. | **Rosé-Brut-Schaumwein**, hergestellt nach der Charmat-Methode aus Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben Elegante Perlage mit Aromen von roten Früchten, die sich mit Zitrusnoten verbinden und am Gaumen einen frischen, ausgewogenen Geschmack hinterlassen.




VINI COLOMBO

Strada per Marciaga, 30 - 37016 Garda (VR)
**www.vinicolombo.com**