Butterfly

Classificazione Vino spumante di qualità Pinot Nero, Metodo Classico Brut. | **Classification** Pinot Noir quality sparkling wine Metodo Classico Brut. | **Klassifizierung** Pinot Noir Qualitätsschaumwein Classico Brut Methode.

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

Zona di produzione OltrePò Pavese | Production area OltrePò Pavese | Weingegend OltrePò 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 lees** 24/36 months | **Lagerung auf dem Hefesatz** 24/36 Monate

Abbinamenti Elegante aperitivo, indispensabile per le grandi occasioni, si accosta bene a piatti di crostacei e frutti di mare. | **Pairings** Elegant aperitif, indispensable for grand occasions, goes well with shellfish and seafood dishes. | **Paarungen** Ein eleganter Aperitif, unverzichtbar für besondere Anlässe, passt gut zu Schalentieren und Meeresfrüchten.

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 - OF WHICH SATURATES - DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES/KOHLENHYDRATE	1,9 g
- DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS - DAVON ZUCKER	0,9 g
PROTEINE/PROTEIN/EIWEISS	0 g
SALE/SALT/SALZ	0 g

BOTTIGLIA BOTTLE FLASCHE	TAPPO CAP KORK	CAPSULA CAPSULE KAPSEL	GABBIETTA WIRE CAGE KÄFIG
GL 70	FOR51	C7alu 90	FE40
VETRO GLASS GLAS	SUGHERO CORK KORK		ACCIAIO STEEL 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

Vino spumante metodo classico, di grande personalità, ottenuto da uve di Pinot.
Perlage elegante con bollicine fini e persistenti. Bouquet intenso e avvolgente. Fermentazione in bottiglia. |
Traditional method sparkling wine with a distinctive character, made from Pinot grapes. Elegant perlage with fine, persistent bubbles.
Intense and enveloping bouquet. Bottle fermentation. |
Charaktervoller Schaumwein, nach der klassischen Methode aus Pinot-Trauben hergestellt.
Elegante Perlage mit feinen, langanhaltenden Bläschen. Intensives und vollmundiges Bouquet. Flaschengärung.



VINI COLOMBO

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