

# VIRBIO

## Spumante rosso aromatico di qualità dolce

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata a mano in maniera selettiva viene pigiata, diraspata e macerata per 8-10 ore a bassa temperatura con pressatura soffice, separazione del mosto "prima goccia", filtrazione e conservazione a 0° C.

### PRESA DI SPUMA

La rifermentazione in autoclave avviene in modo naturale, interrotta con il freddo quando il mosto ha raggiunto la gradazione alcolica effettiva di 7% vol.; Imbottigliamento isobarico a freddo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: cremosa, fine e persistente. Colore: rosso ciliegia chiaro.  
Profumo: ricco e pieno, piacevole e persistente, frutto maturo, sottobosco.  
Gusto: rotondo e molto fruttato, con residuo zuccherino ben bilanciato.

### WINEMAKING TECHNIQUE:

*The hand-harvested grapes are selectively pressed, destemmed and macerated for 8-10 hours at low temperature with soft pressing, separation of the "first drop", filtration and storage at 0 ° C.*

### SECOND FERMENTATION:

*The re-fermentation in autoclave takes place in a natural way, interrupted with cold when reaches the actual alcohol content of 7% vol .; Bottling it isobaric and cold.*

Moscato  
Aleatico  
7°  
750 ml



Virbio, mitologia e tradizione millenarie del nostro territorio: un prodotto ispirato alla primavera che non finisce mai, una fragola sempre in fiore.

*Virbio, millenary mythology and tradition of our territory: a product inspired by the spring that never ends, a strawberry always in bloom.*