



VIGNA RÒDA





VIGNA RÒDA

Vigna Ròda ha una lunga tradizione di produzione di vino nel Parco Regionale dei Colli Euganei.

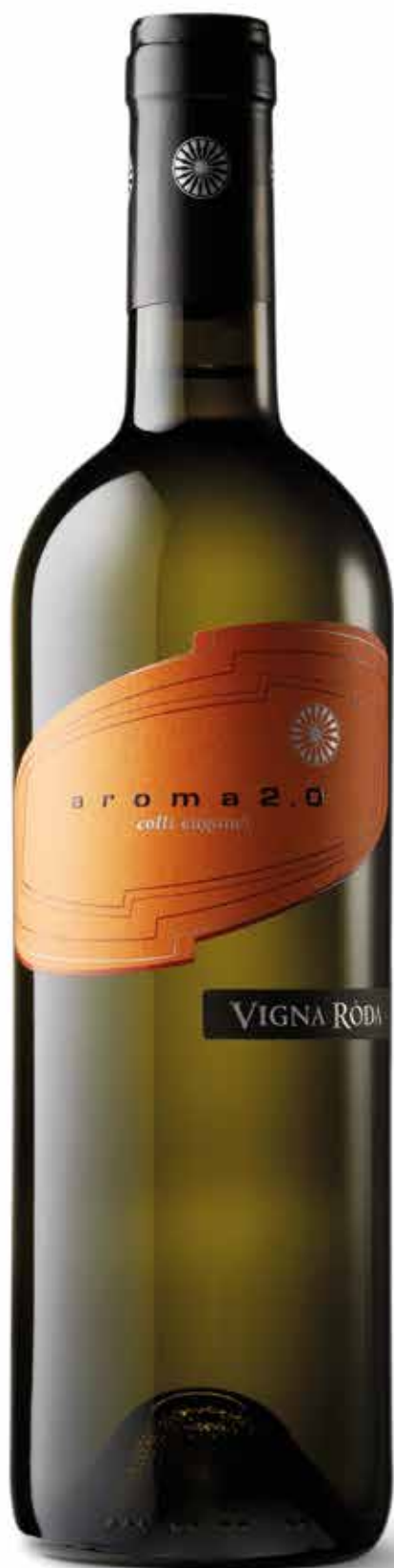
Questa regione vulcanica, situata in provincia di Padova, è conosciuta come: "I Colli di Venezia" perché caratterizzata da questi "coni" che emergendo dalla pianura padana offrono un ambiente unico e spettacolare.



È importante preservare e proteggere questo territorio e la nostra filosofia aziendale si riflette in una pratica agricola attenta e rispettosa dell'ambiente. Durante la vendemmia, raccogliamo uve buone e sane che danno vita a vini tipici e di carattere, come i rossi ed i bianchi euganei e il Fior d'Arancio DOCG, il nostro fiore all'occhiello. La nostra produzione è rivolta a un pubblico attento e curioso, convinti che una bottiglia di vino possa regalare emozioni uniche e indimenticabili.

AROMA 2.0

MOSCATO SECCO



ORIGINE DEL NOME

Aroma come abbreviazione della tipologia del vitigno usato che è un aromatico, 2.0 in quanto solitamente quando si pensa ad un Moscato in automatico si pensa ad un vino spumante dolce, invece questa è una versione diversa, una versione 2.0 per l'appunto

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Bianco

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest - Sud

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea e sedimentario

ANNO DI IMPIANTO

1985 - 2007

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

90 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Inizio Settembre

UVAGGIO

100% Moscato Bianco

VINIFICAZIONE

Il mosto dell'uva diraspata, pigiata e pressata viene raffreddato a 18°C e lasciato decantare in serbatoi termo condizionati dove, una volta limpido, inizia la fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 6 mesi
poi 3 mesi di affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13% alcol - 4.5 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino bianco secco, al naso ricorda note di ananas, salvia e limone; in bocca è sapido, con un buon equilibrio tra acidità e morbidezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

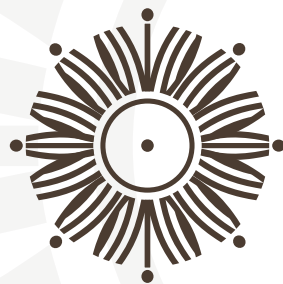
10° - 12°C

ABBINAMENTI

Asparagi e uova, riso e zucca,
secondi a base di pesce

BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.



VIGNA RÒDA

SCARLATTO

COLLI EUGANEI ROSSO



ORIGINE DEL NOME

Associato a paramenti sacri cattolici e agli abiti accademici dei nominati al titolo di dottore in medicina, abbiamo voluto usare questo colore quale nome per il nostro vino più identificativo

DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc Rosso

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO

2000

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA UVA/ETTARO

80 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

UVAGGIO

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche. Il vino ottenuto viene travasato dentro a barrique e tonneaux dove continua la fermentazione malo-lattica per circa un mese

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In barrique e tonneaux per 18 mesi poi in serbatoio di cemento per 6 mesi, segue l'imbottigliamento ed un periodo di affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13,5% alcol - 4 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Dal colore rubino intenso; al naso profumi di vaniglia, spezie, marasca e frutta rossa; in bocca è secco, intenso, con tannini fitti e morbidi, ben equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

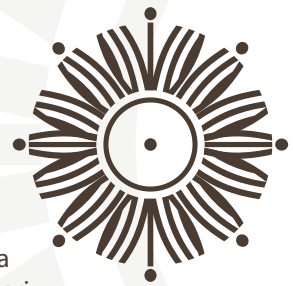
18°C

ABBINAMENTI

Vino che predilige carne rossa alla brace, cacciagione o formaggi stagionati saporiti

BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tipo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie / piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.



VIGNA RÒDA

BEI TEMPI

COLLI EUGANEI BIANCO



ORIGINE DEL NOME

Il Colli Euganei Bianco è un vino storico del nostro territorio poiché le uve che lo compongono sono nate con la viticoltura euganea. Queste uve, un tempo, venivano raccolte insieme senza tener conto delle diverse epoche di maturazione varietali dando vita al Bianco Euganeo. Oggi ve lo riproponiamo in veste moderna, tentando di far rivivere I Bei Tempi passati legati alle tradizioni della nostra terra

DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc Bianco

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Argillosa torbosa

ANNO DI IMPIANTO

1970

DENSITÀ VIGNETO

3500 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

120 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

60% Garganega - 30% Tai

10% Moscato bianco

VINIFICAZIONE

Il mosto dell'uva diraspata, pigiata e pressata viene raffreddato a 18°C e lasciato decantare in serbatoi termo condizionati dove, una volta limpido, inizia la fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi

poi breve affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

12,5% alcol - 3,5 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore giallo paglierino, al naso presenta note di frutta gialla con sentori di ananas, salvia e lime; in bocca è sapido e ben equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C - 12°C

ABBINAMENTI

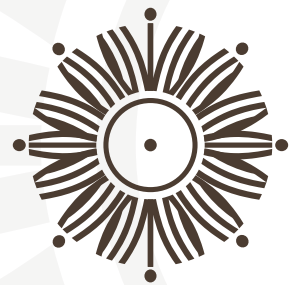
Ben si presta a primi piatti come risotti o pastasciutte, ottimo con pesce e carni bianche

BOTTIGLIA

Bordolese Vip / tappo in sughero microgranulo / tappo raso

Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie /

piano da 12 scatole / pallet 5 piani - 720 bott.



VIGNA RÒDA

CA' ZAMIRA

CHARDONNAY

IGP



ORIGINE DEL NOME

Dedicato alla donna che per prima in famiglia decise di piantare la vigna nei nostri terreni: nonna Zamira

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO

1998 - 2012

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

90 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Inizio Settembre,
talvolta fine Agosto

UVAGGIO

100% Chardonnay

VINIFICAZIONE

Il mosto dell'uva diraspata, pigiata e pressata viene raffreddato a 18°C e lasciato decantare in serbatoi termo condizionati dove, una volta limpido, inizia la fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 6 mesi
poi 3 mesi di affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13% alcol - 3 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino bianco secco,
al naso ricorda note di ananas,
albicocca tropicale e di crosta di pane;
in bocca è caldo, sapido,
con un buon equilibrio
tra acidità e morbidezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

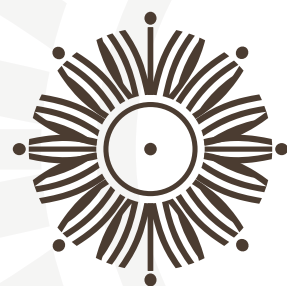
10° - 12°C

ABBINAMENTI

Primi piatti con condimenti a base di ragù bianchi,
risotto alla milanese, secondi a base di pesce

BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.



VIGNA RÒDA

PIÈ DEL MONTE

VENETO IGP BIANCO



ORIGINE DEL NOME

Le uve di questo vino maturano ai piedi dei nostri Colli da noi comunemente chiamati "Monti". Inizialmente il bianco IGP era composto da uve miste, non si badava alla tipologia si cercava solo di ottenere un buon vino adatto al pasto del contadino. Ora, il nostro bianco IGP è un uvaggio di Garganega e Moscato bianco, due vitigni che ben rappresentano il nostro Veneto e il suo territorio

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Bianco

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Argillosa torbosa

ANNO DI IMPIANTO

1970

DENSITÀ VIGNETO

3500 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

120 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

60% Garganega - 40% Tai Bianco

VINIFICAZIONE

Il mosto dell'uva diraspata, pigiata e pressata viene raffreddato a 18°C e lasciato decantare in serbatoi termo condizionati dove, una volta limpido, inizia la fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi poi breve affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

12% alcol - 3,5 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore giallo paglierino, al naso ricorda sentori di ananas, salvia e lime; in bocca è sapido e ben equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

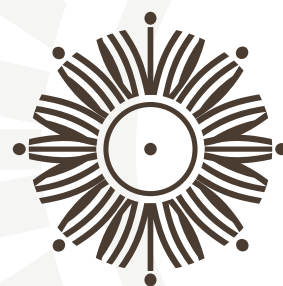
10°C - 12°C

ABBINAMENTI

Ben si presta a primi piatti come risotti o pastasciutte, ottimo con pesce e carni bianche

BOTTIGLIA

Bordolese Vip/ tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie / piano da 12 scatole / pallet 5 piani - 720 bott.



VIGNA RÒDA

ÈSPERO

COLLI EUGANEI DOC CABERNET



ORIGINE DEL NOME

Il vino prende il nome dalla naturale esposizione aziendale ad ovest nel contesto Euganeo, Èspero infatti, nel linguaggio letterario e poetico, viene usato come sinonimo di ovest

DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc Cabernet

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Parte marna calcarea
parte alluvionale medio impasto

ANNO DI IMPIANTO

1996 - 2001

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

90 - 100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

UVAGGIO

90% Cabernet Sauvignon - 10% Carmènère

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In tonneaux per 6 mesi poi in serbatoio di cemento per altri 6 mesi, segue l'imbottigliamento ed un breve periodo di affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13,5% alcol - 4 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Di un rosso rubino intenso con riflessi violacei; al naso presenta una nota erbacea marcata, poi amarena, prugna e frutta rossa matura. In bocca è ampio, caldo, con una buona intensità tannica, morbido e strutturato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

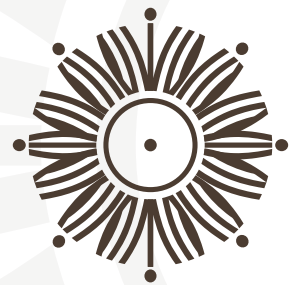
18°C

ABBINAMENTI

Sughi a base di carne, carne alla griglia, brasati, selvaggina da piuma

BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie / piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.



VIGNA RÒDA

IL DAMERINO

VENETO IGP MERLOT



ORIGINE DEL NOME

Questo Merlot, caldo, elegante e seducente conquista i palati più raffinati, proprio come farebbe un damerino

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Merlot

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO

2005

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA UVA/ETTARO

90 - 100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

UVAGGIO

100% Merlot

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi poi in serbatoio di cemento per 8 mesi, segue l'imbottigliamento ed un breve periodo di affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13,5% alcol - 4 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Di un rosso rubino intenso con riflessi violacei; al naso è leggermente erbaceo, ricorda la viola, il caffè, la frutta rossa matura e le marasche. In bocca è caldo ed avvolgente, con un tannino fitto, ma morbido e vellutato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

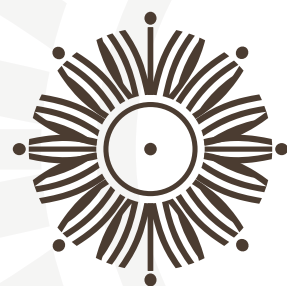
18°C

ABBINAMENTI

Sughi a base di carne, carne alla griglia, selvaggina da piuma

BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie / piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.



VIGNA RÒDA

MEZZAVALLE

VENETO IGP ROSSO



ORIGINE DEL NOME

Si rifà alla posizione dei vigneti che sono situati in un anfiteatro naturale collinare

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Rosso

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO

1985 - 1998

DENSITÀ VIGNETO

3500 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina - Guyot

RESA UVA/ETTARO

100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

UVAGGIO

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi
poi breve affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13% alcol - 3,5 g/l zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Di un rosso rubino con riflessi violacei, al naso è vinoso e ricorda la frutta rossa come le ciliegie e le marasche.

In bocca è morbido, avvolgente, con tannini morbidi e vellutati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C - 18°C

ABBINAMENTI

Sughi a base di carne,
carne alla griglia, ossobuco

BOTTIGLIA

Bordolese Vip / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie /
piano da 12 scatole / pallet 5 piani - 720 bott.

VIGNA RÒDA

ZENDAL

COLLI EUGANEI ROSSO



ORIGINE DEL NOME

Nella Venezia di un tempo le dame erano solite coprirsi con uno scialle chiamato Zendale, o Zendal in dialetto. Le ragazze lo usavano in modo vezzoso per avvicinare i giovani da cui si sentivano attratte, ma che percepivano troppo timidi: all'avvicinarsi del prescelto prendevano un lembo dello scialle e lo facevano volteggiare per ricoprire la spalla, facendo svolazzare le lunghe frange... le quali andavano ad impigliarsi sui bottoni del futuro innamorato, da qui il termine "Tacar Boton".

Ecco, ci piace pensare che il nostro Colli Euganei Rosso possa essere un mezzo come lo Zendale per fare nuovi incontri

DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc Rosso

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO

1985 - 1998

DENSITÀ VIGNETO

3500 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina - Guyot

RESA UVA/ETTARO

100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

UVAGGIO

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi poi breve affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13% alcol - 3,5 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Di un rosso rubino con riflessi violacei, al naso è vinoso e ricorda la frutta rossa: ciliegie, marasche. In bocca è morbido e avvolgente con tannini morbidi e vellutati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

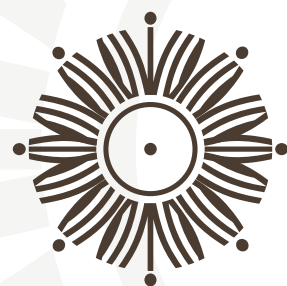
16°C - 18°C

ABBINAMENTI

Sughi a base di carne, carne alla griglia, ossobuco

BOTTIGLIA

Bordolese Vip / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie /
piano da 12 scatole / pallet 5 piani - 720 bott.



VIGNA RÒDA

PETALI D'AMBRA

COLLI EUGANEI

FIOR D'ARANCIO PASSITO



ORIGINE DEL NOME

Il "petalo" è il calice utilizzato per i vini passiti, l'Ambra è la gemma il cui colore più si avvicina alle tonalità del nostro passito

DENOMINAZIONE

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG passito dolce

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Argillosa

ANNO DI IMPIANTO

2001

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA UVA/ETTARO

100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Terza settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Moscato Giallo

VINIFICAZIONE

L'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassette e messa in appassimento naturale per circa 3 mesi.

Prima della pigiatura si selezionano gli acini sani, segue la pressatura e la decantazione a freddo del mosto,

a seguire l'inoculo dei lieviti e l'inizio della fermentazione alcolica fino raggiunge il grado alcolico ottimale

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

12% alcol - 180g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo dorato, al naso ricorda note di miele di acacia e di camomilla; in bocca è dolce, pieno e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

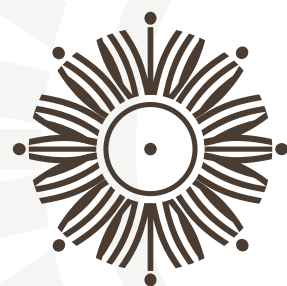
10 - 12°C

ABBINAMENTI

Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura, a tutta la pasticceria secca, in particolare ai zaeti tipico biscotto padovano

BOTTIGLIA

Vetri speciali S15/ Tappo sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,375 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie / piani da 10 scatole / pallet 4 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA

GOLDEN HOUR

SPUMANTE BRUT ROSATO

ORIGINE DEL NOME

L'ora della sera che scandisce la fine dei doveri e l'inizio dei piaceri, è a questo che abbiamo pensato quando abbiamo deciso di produrre il nostro rosato

DENOMINAZIONE

Rosato Spumante Brut

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Calcareo argilloso

ANNO DI IMPIANTO

1990

DENSITÀ VIGNETO

3700 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Ultima settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Raboso Piave

VINIFICAZIONE

Le uve di Raboso diraspate e pigiate sostano in pressa

per una breve macerazione di circa 6 ore, segue una pressatura molto delicata e un breve periodo di riposo del mosto per decantazione. Successivamente avviene l'inoculo dei lieviti selezionati e la relativa fermentazione a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica seguiranno i travasi necessari per pulire il vino

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo Martinotti 60 giorni

ALCOL/ZUCCHERI

12% alcol - 9g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Il colore è rosato vivace, il perlage fine e persistente, al naso ricco di frutti rossi come mirtillo lampone e ribes; in bocca il gusto è secco, con un'acidità ben presente tipica di questo vitigno, le bollicine sono delicate e cremose

TEMPERATURA DI SERVIZIO

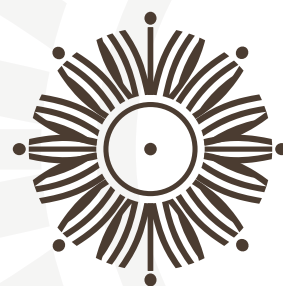
8°C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna piatti di pesce piuttosto ricchi e crostacei in genere, pastasciutte con ragù bianchi e risotti estivi

BOTTIGLIA

Dede bianca / Tappo in sughero microgranulo / tappo fungo
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 10 scatole / pallet 8 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA

PRAESÈO

FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOLCE

ORIGINE DEL NOME

In dialetto Veneto "praticello";
è il nome di uno degli appezzamenti dove viene prodotto
il nostro Moscato Giallo

DENOMINAZIONE

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Spumante dolce

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna - Alluvionale

ANNO DI IMPIANTO

2001 - 2015

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

120 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Moscato Giallo

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta viene pigiata
nel più breve tempo possibile,
segue una leggera pressatura
e l'abbattimento della temperatura
a circa 18°C.

A seguire una decantazione statica
e poi il mosto non fermentato
viene stoccato a freddo in serbatoi di acciaio
in attesa della presa di spuma
che darà vita al prodotto finale

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo Martinotti 60 giorni

ALCOL/ZUCCHERI

6% alcol - 120g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore giallo paglierino
con un perlage fine e persistente,
al naso è fresco, con caratteristici profumi
di sambuco e note di fiori d'arancio,
da cui prende il nome;
in bocca è dolce e presenta una giusta acidità
che ne esalta la freschezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

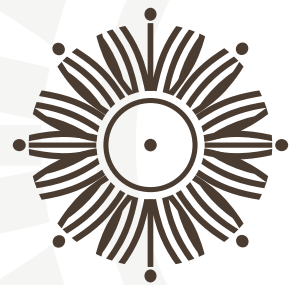
6 - 8°C

ABBINAMENTI

Ideale anche come aperitivo,
si abbina a tutta la pasticceria,
preferendo le creme

BOTTIGLIA

Piave spumante / Tappo in sughero microgranulo / tappo fungo
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 10 scatole / pallet 8 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA

REBÉGOLO

COLLI EUGANEI DOC SERPRINO

ORIGINE DEL NOME

Rebégolo, in dialetto Veneto, indica un fanciullo che non sta mai fermo, vivace, curioso, un po' ribelle, proprio come il nostro Serprino

DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc Serprino frizzante

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Nord - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna - Alluvionale

ANNO DI IMPIANTO

1985

DENSITÀ VIGNETO

3800 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

120 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Glera

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta viene pigiata nel più breve tempo possibile, segue una leggera pressatura e l'abbattimento della temperatura a circa 18°C.

A seguire una decantazione statica e poi l'inoculo dei lieviti selezionati per svolgere la fermentazione alcolica.

Il vino rimane stoccato a freddo in serbatoi di acciaio fino alla presa di spuma che darà vita al prodotto finale

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo Martinotti 45 giorni

ALCOL/ZUCCHERI

11% alcol - 11g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino limpido dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso si presenta fine e delicato, con sentori di mela golden, pera e ananas, in bocca è frizzante e morbido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

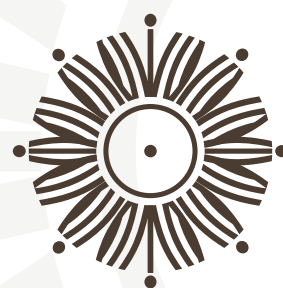
6 - 8°C

ABBINAMENTI

Vino molto versatile, si sorseggia in qualsiasi occasione bevuto come aperitivo, ottimo con il pesce, predilige piatti delicati

BOTTIGLIA

Dede scura / Tappo in sughero microgranulo / tappo raso / legatura a spago
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie / piani da 10 scatole / pallet 8 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA

PROSECCO

VINO SPUMANTE EXTRA DRY



DENOMINAZIONE

Doc Prosecco Spumante Extra Dry

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Nord - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna - Alluvionale

ANNO DI IMPIANTO

1985

DENSITÀ VIGNETO

3800 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

180 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

100% Glera

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta viene pigiata nel più breve tempo possibile, segue una leggera pressatura e l'abbattimento della temperatura a circa 18°C. A seguire una decantazione statica e poi l'inoculo dei lieviti selezionati per svolgere la fermentazione alcolica. Il vino rimane stoccato a freddo in serbatoi di acciaio fino alla presa di spuma che darà vita al prodotto finale

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo Martinotti 45 giorni

ALCOL/ZUCCHERI

11% alcol - 12g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino limpido dal colore giallo paglierino; al naso si presenta fine e delicato, caratteristico, in bocca è morbido, fresco, con una spuma persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

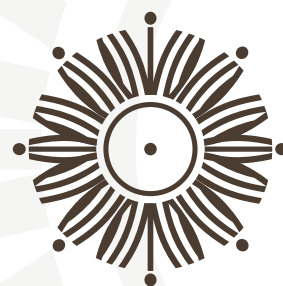
6 - 8°C

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti preparati con stuzzichini saporiti, primi piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche

BOTTIGLIA

Piave spumante / Tappo in sughero microgranulo / tappo fungo
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 10 scatole / pallet 8 piani - 480 bott.



VIGNA RÒDA