



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 through 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 2011

Rosato, IGT Veneto

		Rosè Wine IGT Veneto
		Bottles produced in 2011 2,000 (0,75lt)
	Klassifikation der Weine IGT Veneto, Rosè	Varietals Tai (Tocai) Rosso
Tipo Vino/ Classificazione Rosato, IGT Veneto	Flaschen produzeriten 2011 2000 (0,75lt)	Vineyard Size Hectares 0,6
Bottiglie prodotte annata 2011 2000 da 0,75lt	Klassifikation der Rebsorten Tai (Tocai) Rosso	Denomination Zone: Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)
Uva/Vitigno Tai (Tocai) Rosso	Weinbaugebiet Hektar 0,6	Vineyard Aspect West
Superficie Vitata Ha. 0,6	Bezeichnung Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)	Topographic Information 144 meters a.s.l., calcareous argillaceous soil
Ubicazione Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza	Belichtung West	Canopy Management Short simple pruning
	Topographie 144 m.u.d.m, Kalkhaltiger Tonboden	Plantation Density 6,200/Ha
Esposizione Ovest	Rebstockpflege Einfacher Kurtinen	Vineyards Planted: 2001
Altimetria 144 s.l.m.	Pflanzen Pro Hektar 6200	Yield 6000 Kg
Terreno Argilloso calcareo	Jahr Pflanzte 2001	Harvest Date 5-10 September
Sistema di Allevamento Cortina Semplice	Ertrag 6000 kg	Controlled Fermentation Process Temperature controlled Stainless steel at 18 degrees Celsius
Densita' Viti 6200 ceppi/ Ha	Weinlese 5-10 September	Maturation Stainless steel
Anno Impianto 2001	Gärung Methode Temperaturgeregelte Edelstahlbehälter bei 18 Grad Celsius	Alcohol Content 13.0% Dry Extract 19,6 g/l Sugar Residue 3 g/l Total Acidity 5,5 g/l pH 3,20
Resa Uva Per Ha 6000 Kg	Affinage Stahl	
Periodo Vendemmia 5-10 settembre	Alkohol 13,0% Trocknen Extrakt 19,6 g/l Restzucker 3 g/l Säuregehalt 5,5 g/l pK 3,20	
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		

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