

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Charmat)
Glera in purezza, dalle più vocate colline di Valdobbiadene.

Colore: giallo paglierino; il colore brilla grazie a un'ottima integrazione di perlage persistente e spuma.

Profumo: Il profumo è netto, spiccano i sentori di mela verde e pera e con note aromatiche di grande freschezza.

Il sapore in bocca è continuo e vivace, la lievissima dolcezza iniziale esprime un buon equilibrio.

Abbinamenti consigliati: E' il Valdobbiadene Prosecco Superiore a tutto pasto. Eccellente con pesce, crostacei e frutti di mare, ma anche con antipasti di verdura, primi piatti leggeri e delicati, e carni bianche.

Temperatura di servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo Zuccherino: 9,00 g/l.

Alcol: 11,50 %

CERTIFICATION OF CONTROLLED AND GUARANTEED ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine "Charmat" Method
100% Glera from the best D.O.C.G. hills of Valdobbiadene.

Presentation: straw yellow color, brilliant thanks to the integration of "perlage" and bubbles.

Bouquet: green apple and pear with great fresh aromatic notes.

Palate: continuous and lively in the mouth, slightly sweet at first but perfectly balanced.

Serving suggestions: Valdobbiadene Prosecco Superiore is superb with all meals.

Excellent with fish, crustaceans and other seafood, but also with vegetable based appetizers, or entrees that are light and delicate, and with white meat.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 9.00 g/l.

Alcohol: 11.50%

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein "Charmat"
100% Glera.

Farbe: Strohgelb; leuchtende Farbe, dank der optimalen Verbindung von lang anhaltender Perlage und Schaum.

Bukett: ein klares Bukett, geprägt vom Aroma von grünen Äpfeln und Birnen und mit aromatischen Noten von großer Frische. Der **Geschmack** am Gaumen ist beständig und lebhaft, die leichte anfängliche Süße drückt ein gutes Gleichgewicht aus.

Servierempfehlungen: ein Valdobbiadene Prosecco Superiore, der zu allen Gerichten passt.

Hervorragend zu Fisch, Krustentieren und Meeresfrüchten, doch auch zu Gemüsevorspeisen, leichten und delikaten ersten Gängen, sowie zu weißem Fleisch.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 9,00 g/l.

Alkoholgehalt: 11,50 %

