

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY

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: esprime il delicato aroma di pera e frutta bianca, glicine e fiori d'acacia. Equilibrio e delicatezza sono uniti a grande freschezza.
Sapore: in bocca l'impatto è morbido, continuo e vivace, armonioso ed elegante.
Abbinamenti consigliati: E' la versione più classica del Valdobbiadene Prosecco Superiore.
E' un eccellente aperitivo che si abbina comunque in modo eccellente a crostacei, frutti di mare, risotti. Tradizionale è l'abbinamento con la soppressa e le sarde in saor.
Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo Zuccherino: 15,00 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 ,brilliant thanks to the integration of "perlage" and bubbles.
Bouquet: expresses the delicate aroma of pear and white flowers such as accacia and jasmine. Delicate and very fresh.
Palate: gives an impact of soft, continuous and lively taste as well as, harmonious and elegant.
Serving suggestions: The Extra Dry is the most classic version of the Valdobbiadene Prosecco Superiore and is excellent as an aperitif. It marries well with crustaceans, various fish and rice dishes. Traditionally, it is coupled with local dishes like "soppressa" or sardines "in saor".
Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 15.00 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: es lässt ein delikates Aroma von Birnen und weißem Obst, Glyzinien und Akazienblüten erkennen. Ausgewogenheit und Feinheit verschmelzen mit großer Frische.
Geschmack: am Gaumen zeigt er sich weich, beständig und lebhaft, harmonisch und elegant.
Servierempfehlungen: eine klassische Version des Valdobbiadene Prosecco Superiore. Ausgezeichnet als Aperitif. Er passt überraschend gut zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Risotto. Traditionell wird er zu „Soppressa“ (italienische Presswurst) und „Sarde in saor“ (marinierte Sardinen) serviert.
Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 15,00 g/l.
Alkoholgehalt: 11,50 %

