

PERINI VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO

Spumante ottenuto in purezza varietale con il rispetto dell'annata di produzione. Possiede perlage fine e persistente, spuma cremosa e sentori spiccatamente fruttati che ricordano la mela, la pesca e i fiori di rosa.

Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, per accompagnare stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati.

Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

La Bottiglia è quella della Confraternita del Prosecco, possono utilizzare questa bottiglia solo le aziende autorizzate dalla Confraternita, produttori di Prosecco Superiore Docg minimo al 51% e provenienti dalle storiche colline della denominazione.

LE UVE: 100% Glera.

I VIGNETI: favorevolmente esposti al sole lungo i pendii di Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico circa 11,5° vol. - Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino amabile - Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling varietal purity wine obtained in compliance with the year of production. It has a fine and persistent perlage, a creamy froth and distinctly fruity notes reminiscent of apple, peach and rose flowers.

He mellow and harmonious taste makes it good as aperitif, it is ideal with fish and cheese snack or as table-wine with delicate dishes.

Recommended serving temperature : 6-8 ° C.

This is the Confraternita del Prosecco bottle. This bottle can only be used by the firms authorised by the Confraternita, only producers of Prosecco Superiore Docg minimum at 51%, and coming from the historical hills of DOCG.

GRAPES: 100% Glera.

THE VINEYARDS: exposed to the sun on the hill slopes of Valdobbiadene area.

SPECIFICATIONS:

- Alcohol content about 11.5% vol. - Level of acidity 6.0 gr. / l.
- sweet wine - Sugar 12 gr. / l.
- Bottle pressure 5.8 atm
- Re-fermented in an autoclave at 15-16 ° C for about 8 days
- The wine remains on the yeasts for over 30 days

Sortenreiner Schaumwein in Übereinstimmung mit dem Produktionsjahr, mit feinem und anhaltendem Perlage, cremigem Schaum und deutlich fruchtiger Note von Apfel, Pfirsich und Rosenblüten.

Mit weichem und harmonischem Geschmack, ist dieser Wein ideal als Aperitif zu Fisch- und Käseimbissen sowie ein guter Begleiter zu allen Gerichten und insbesondere zu feinen Speisen.

Empfohlene Temperatur zum Genuss zwischen 6-8 ° C.

Die Flasche ist die der Prosecco Bruderschaft. Diese Flasche darf nur von den Unternehmen verwendet werden, die von der Bruderschaft zugelassen sind.

Vorgegeben ist dass diese Unternehmen mindestens 51% der eigenen Produktion an Prosecco Superiore Docg herstellen müssen und aus den historischen Hügeln stammen.

TRAUBEN: 100% Glera.

DIE WEINBERGE: An den sonnigen Hängen des Valdobbiadene-Gebiets.

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt zirka 11,5% Vol. - Grad des Säuregehaltes 6,0 g / l.
- lieblicher Wein - Zucker 12 g / l.
- Druck in der Flasche 5,8 Atü
- Nochmalige Gärung in Autoclave bei 15-16 ° C während zirka 8 Tagen
- Der Wein gärt während 30 Tage auf der Hefe

Notes

