

PERINI VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.

EXTRA DRY 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 elegante lo rende adatto a chi ama spumanti armonici e rotondi, è ideale anche come fuori pasto o come base per cocktail alla frutta. Ottimo anche con il dessert e la frutta fresca.

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 17 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. The soft and elegant taste makes it suitable for those who love harmonic and round sparkling wines. Ideal also outside meals or as a base for fruit cocktails. Excellent with dessert and fresh fruit. 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 variety: 100% Glera

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol content about 11.5% vol.
- Level of acidity 6.0 gr. / l.
- sweet wine
- Sugar 17 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. Der weiche und elegante Geschmack ist für Liebhaber ein harmonischer und abgerundeter Genuss, ideal zwischen den Mahlzeiten oder als Basis für Frucht-Cocktails. Ausgezeichnet zum Dessert und zu frischen Früchten.

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 das 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.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt zirka 11,5% Vol.
- Grad des Säuregehaltes 6,0 g / l.
- lieblicher Wein
- Zucker 17 g / l.
- Druck in der Flasche 5,8 Atü
- Nochmalige Gärung in Autoklave bei 15-16 ° C während zirka 8 Tagen
- Der Wein gärt während 30 Tage auf der Hefe

