

PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Spumante dal profumo lievemente aromatico, ricorda la mela, la frutta esotica, i fiori di glicine e le rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende speciale come aperitivo, per chi non ama spumanti troppo secchi, ideale anche fuori pasto per una grande occasione, o come base per cocktail alla frutta.

Ottimo anche con il dessert, la frutta fresca e la pasticceria secca da forno.

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

LE UVE: 100% Prosecco

I VIGNETI: Si trovano sulla splendida ed assolata cornice del colle Mangesa, situato tra Conegliano e Vittorio Veneto.

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

It bouquet is reminiscent of apples, exotic fruits, wisteria flowers and roses. With its delicate and well-balanced aroma it is ideal as aperitif and for people who do not like a very dry spumante. It is ideal on every occasion or as the main ingredient for fruit cocktail. Excellent for dessert, fresh fruit and dry baked-pastries.

To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Prosecco

THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of Mangesa hill which is located in the area between Conegliano and Vittorio Veneto (Treviso).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Sweet wine
- Sugar content 17 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit leicht aromatischem Bouquet nach Apfel, Südfrüchten, Glyzinienblüten und Rosenduft. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack eignet er sich hervorragend als Aperitif und besonders gut wird er denjenigen schmecken, die keine zu trockenen Schaumweine mögen. Ideal ist er auch außerhalb der Hauptmahlzeiten, zu besonders fröhlichen Anlässen sowie zur Bereitung von Obstcocktails. Ausgezeichnet ist dieser Wein auch zu Nachspeisen, Trockenobst und süßen Mehlspeisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

REBSORTE: 100% Prosecco.

Weinberge: die Rebpflanzen wachsen an den herrlichen und sonnigen Hängen des Colle Mangesa, eines Hügels im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6.00gr/l
- Lieblichwein
- Zuckergehalt 17 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes

