

PERINI PROSECCO D.O.C.

TREVISI FRIZZANTE

Frizzante dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo aromatico che ricorda fiori di acacia e glicine in armoniosa combinazione con pronunciati sentori di pera e frutta a polpa bianca. Bouquet fine e delicato ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono le sensazioni floreali e fruttate percepite all'olfatto. Vino versatile da molti considerato a tutto pasto, ideale per aperitivi, e abbinamenti a primi piatti e piatti a base di pesce.

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

LE UVE: 100% Glera

I VIGNETI: Favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico 11% vol.
- Livello di Acidità circa 5,5 gr./l.
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 2,5 Atm
- Rifermentato in Autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa.

Sparkling wine from the pale straw-yellow color with greenish hues.

A harmonious combination of aromatic scent reminiscent of acacia and wisteria flowers, and hints of pear and white pulp fruit. The fine and delicate bouquet, gives floral and fruity sensations that are well supported by a good sapidity and freshness on the palate. A versatile wine, adapt for all meals, ideal as an aperitif, or accompanied by first courses and fish dishes.

Recommended temperature: 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera

Vineyards: The vineyards are favorably exposed to the sun along the slopes sites between Conegliano and Valdobbiadene.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol contents 11% vol.
- Acidity approximately 5,5 gr./l.
- Sugar 12 gr./l.
- Bottle pressure 2,50 atm
- Re-femented in autoclave at 15-16°C for about 8 days

Funkelnde strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromatischer Duft, der an Akazien- und Glyzinien Blüten erinnert, in harmonischer Kombination mit ausgeprägten Noten von Birne und weißfleischigen Früchten. Feines und zartes Bouquet, gut unterstützt durch den richtigen Geschmack und die richtige Frische am Gaumen. Von der Nase werden blumige und fruchtige Gefühle wahrgenommen. Ein vielseitiger Wein, ideal für Aperitifs und zu Hauptgängen und Fischgerichten aber auch der sich für die gesamte Mahlzeit eignet.
Empfohlene Trinktemperatur: 6-8 °C.

TRAUBEN: 100% Glera

DIE WEINBERGE: An den Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene günstig der Sonne ausgesetzt.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11% vol.
- Säuregehalt ca. 5,5 gr. / l.
- Trockener Wein
- Zucker 12 gr./l.
- Druck in der Flasche 2,5 Atm
- In einem Tank bei 15-16 ° C für ca. 8 Tage gegoren

Notes

