

PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.G. MILLESIMATO VILLA PERINI



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.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico circa 11,5% vol.
- Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino amabile
- Zuccheri 19 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.

Grapes variety: 100% Glera

THE VINEYARDS: exposed to the sun on the hill slopes between Conegliano and Valdobbiadene.

SPECIFICATIONS:

- Alcohol content about 11.5% vol.
- Level of acidity 6.0 gr. / l.
- sweet wine
- Sugar 19 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.

TRAUBEN: 100% Glera

DIE WEINBERGE: Auf den sonnenreichen Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt zirka 11,5% Vol.
- Grad des Säuregehaltes 6,0 g / l.
- lieblicher Wein
- Zucker 19 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

Notes
