

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

Vino spumante con spuma cremosa e compatta, presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime pulizia e tipicità con note fruttate e sentori di pesca bianca e polpa di mela verde. Ottimo sia da aperitivo che a tutto pasto; eccellente con antipasti di pesce, fritto di crostacei e molluschi, cicchetti veneziani, formaggi vecchi, cremosi e freschi.

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 D.O.C.G. 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 acidità 6,0 gr./l.
- Zuccheri 3 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 circa 30 giorni

A sparkling wine with a creamy, dense head, it has a straw-yellow colour with greenish hues. On the nose, it is clean and typical, with fruity notes and hints of white peach and green apple flesh. Excellent both as an aperitif and throughout a meal; superb with fish starters, fried shellfish and molluscs, Venetian cicchetti, and mature, creamy and fresh cheeses.

Recommended serving: 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 D.O.C.G. minimum at 51%, and coming from the historical hills of D.O.C.G.

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 6,0gr./l.
- Sugar 3 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

Ein Sekt mit cremigem, festem Schaum, der eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen aufweist. In der Nase zeigt er Reinheit und Typizität mit fruchtigen Noten und Anklängen von weißem Pfirsich und grünem Apfel. Hervorragend sowohl als Aperitif als auch während des gesamten Essens; ausgezeichnet zu Fischvorspeisen, frittierten Krustentieren und Weichtieren, venezianischen Cicchetti sowie reifem, cremigem und frischem Käse.

Empfohlene Temperatur zum Genuss zwischen 6-8°C.

Die Flasche ist die del Prosecco Bruderschaft. Diese Flasche darf nur von den Unternehmen verwendet werden, die von der Bruder-schaft zugelassen sind. Vorgegeben ist das diese Unternehmen mindestens 51% der eigenen Produktion an Prosecco Superiore D.O.C.G. herstellen müssen and aus den histori-schen Hügeln stamen.

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.
- Zucker 3 g/l.
- Druck in der Flasche 5,8 Atü
- Nochmalige Gärung in Autoklave bei 15-16C während zirka 8 Tagen
- Der Wein gärt während 30 Tage auf der Hef

