

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Millesimato Extra Dry

PROSECCO
ITALIAN WINE

Ottenuto dalle pregiate uve del vitigno Glera coltivato nelle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, la denominazione DOCG è garantita dal Consorzio di tutela del Prosecco superiore di Conegliano-Valdobbiadene. La spumantizzazione avviene secondo il tradizionale metodo Charmat, ottenendo un vino brioso ed elegante, dal gusto inconfondibile.

Made from the precious Glera grapes grown on the hills between Conegliano and Valdobbiadene. The DOCG label is guaranteed by the Consortium safeguarding Conegliano-Valdobbiadene Prosecco superiore. The sparkling process follows the traditional Charmat method, creating an elegant and lively wine with a unique taste.

CARATTERISTICHE / FEATURES

COLORE COLOUR

Brillante, giallo paglierino con riflessi verdolini
Bright pale yellow with greenish tinges

PROFUMO AROMA

Frutta matura, nespola, composta di agrumi, miele di acacia e sentori minerali di mandorla
Ripe fruit, medlar, citrus, acacia honey and almond mineral overtones

SAPORE FLAVOUR

Fine equilibrato e persistente, con buona freschezza e sapidità supportate da una nota piacevole e delicata.
Fine, well balanced and lingering, nicely fresh and savoury with a touch of gentle smoothness.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD MATCHING

Consigliato con piatti di pesce o su risotto ai frutti di mare.
Recommended with fish dishes and seafood risotto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

4-6°C

GRADAZIONE ALCOHOL

11% Vol

FORMATO BOTTLE SIZE



CA' DEL SOLE

Cà del Sole Solighetto (TV) Italy | Email info@cadelsolevini.it | www.cadelsolevini.it