

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Millesimato Brut

PROSECCO
ITALIAN WINE

Vino spumante brut ottenuto dalle pregiate uve del vitigno Glera coltivato nelle colline di Conegliano Valdobbiadene. La denominazione DOCG è garantita dal Consorzio di tutela del Prosecco superiore di Conegliano-Valdobbiadene. La spumantizzazione avviene secondo il tradizionale metodo Charmat con fermentazione in autoclave per oltre 60 giorni, ottenendo un vino elegante, dal gusto e aroma intenso e dal gusto inconfondibile.

Sparkling Brut wine 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 with a 60-day fermentation in autoclaves, creating an elegant and full-flavoured wine with a unique taste.

CARATTERISTICHE / FEATURES

COLORE
COLOUR

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini.
Pale yellow with light greenish tinges.

PROFUMO
AROMA

Profumo di pera, mela golden e mandorla con cenni minerali.
Pear, Golden apple and almond with mineral notes.

SAPORE
FLAVOUR

Fresco, sapido fine ed equilibrato, con buona persistenza finale
Fresh, savoury and well balanced with a fine lingering after-aroma

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Consigliato con piatti di pesce in genere, salumi e formaggi freschi.
Recommended with fish dishes, salami and fresh cheese.

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