



***CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
DOCG BRUT***

Il Prosecco Spumante brut è caratterizzato da un fine perlage, ha un profumo fruttato vagamente aromatico e un corpo snello. Servito fresco è un ottimo vino da aperitivi, può essere abbinato a dei secondi piatti a base di pesce. Servito alla temperatura di 8-10°

“Prosecco spumante brut” sparkling white wine with a fine and persistent perlage, the flavour is fruity and slightly aromatic. An elegant aperitif, when served at 8-10° C in slim tulip goblets it lends class to any important occasion.

Der Prosecco Spumante brut (Schaumwein) zeichnet sich aus durch sein feines Perlage, das fruchtige, zart würzige Bouquet und den schlanken Körper. Kühl serviert ist er ein, ausgezeichneter Aperitif und ideal zu Fischspeisen. Serviertemperatur 8-10° C.



**CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
DOCG BRUT**

**CARATTERISTICHE:**

E' un vino secco

Acidità totale: 6 gr. Litro

Affinamento in botti di  
acciaio inox per 6-12 mesi

Uvaggio: Glera 100%

Spumantizzazione in  
autoclave acciaio inox per  
circa 45 giorni

Pressione: 4,6 atm.

Residuo zuccherino dopo la  
spumantizzazione: 12 gr/litro

11% Vol.

Colore: giallo paglierino  
scarico

Profumo: persistente fruttato  
floreale; aromatico

Sapore: delicato e  
persistente

Conservabilità del vino  
2 anni

**CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
DOCG BRUT**

**CHARACTERISTICS:**

Dry wine

Total acidity: 6gr/litre

Maturation in steel tanks  
for 6-12 months

Blend: 100% Glera

Re-fermentation (Charmat  
method) in stainless steel  
pressure tanks for approx.  
45 days

Pressure: 4.6 atm.

Sugar content after re-  
fermentation:  
12 gr/litre

Vol. 11%

Colour: delicate straw  
yellow

Flavour: persistent floral  
and fruity aromas; aromatic

Taste: delicate and  
persistent

Keeps well for 2 years

**CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
DOCG BRUT**

**EIGENSCHAFTEN:**

Trockener Wein

Gesamtsäure: 6 g/Liter

Lagerung im Edelstahltank:  
6-12 Monate

Cuvée: Glera 100%

2. Gärung (Charmat  
Methode) im Edelstahl-  
Drucktank: ca.45 Tage

Druck: 4,6 ATÜ

Restzucker nach 2. Gärung:  
12 g/Liter

11% Vol.

Farbe: zart strohgelb

Bouquet: anhaltend, blumig  
und fruchtig, würzig

Geschmack: zart und  
anhaltend

Haltbarkeit: 2 Jahre

**Azienda Agricola San Giuseppe**

via Po (Loc. Crevada) - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - tel. +39.0438.450526 - fax +39.0438.651664  
e-mail: vini.sangiuseppe@libero.it - www.aziendaagricolasangiuseppe.it