

  
*Tenuta Col Vendrame*



***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.



***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: Prosecco 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% Prosecco

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