



***PROSECCO DOC TREVISO
SPUMANTE EXTRA DRY***

Il Prosecco spumante extra dry, dal perlage fine e persistente, è vino fruttato lievemente aromatico. Elegante vino aperitivo, servito alla temperatura di 8-10°C in affusolati calici sottolinea con classe ogni occasione importante.

“Prosecco spumante extra dry” 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 extra dry (Schaumwein) hat ein feines und anhaltendes Perlage, mit fruchtigem und leicht würzigem Bouquet. Ausgezeichnet als Aperitif, serviert in schlanken Gläsern mit einer Temperatur von 8-10°C, um feierlichen Anlässen Eleganz und Stil zu verleihen.



***PROSECCO DOC
TREVISO
SPUMANTE
EXTRA DRY***

CARATTERISTICHE:
E' un vino semisecco

Acidità totale: 5,60 gr./Litro

Affinamento ottenuto in botti
di acciaio inox 6-12 mesi

Uvaggio: Glera 100%

Spumantizzazione in
autoclave acciaio inox per
circa 45 giorni

Pressione: 4,6 atm.

Residuo zuccherino dopo la
spumantizzazione: 17 gr./Litro
11% Vol.

Colore: giallo paglierino
scarico

Profumo: fruttato, lievemente
aromatico

Sapore: delicato e persistente

Conservabilità del vino 2
anni

***PROSECCO DOC
TREVISO
SPUMANTE
EXTRA DRY***

CHARACTERISTICS:
Demi-sec wine

Total acidity: 5.60 gr/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: 17 gr/litre

Vol. 11%

Colour: delicate straw
yellow

Flavour: fruity, slightly
aromatic

Taste: delicate and
persistent

Keeps well for 2 years

***PROSECCO DOC
TREVISO
SPUMANTE
EXTRA DRY***

EIGENSCHAFTEN:
halbtrockener Wein

Gesamtsäure: 5,60 g/Liter

Lagerung im
Edelstahl-
tank: 6-12 Monate

Cuvée: Glera 100%

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

Druck: 4,6 ATÜ

Restzucker nach 2.
Gärung: 17 g/Liter

11% Vol.

Farbe: zart strohgelb

Bouquet: fruchtig, leicht
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