



CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG FRIZZANTE

Il Prosecco frizzante è caratterizzato da un fine perlage, ha un profumo fruttato vagamente aromatico e un corpo snello. Servito fresco è un ottimo vino aperitivo e l'ideale accompagnatore dei piatti a base di pesce.

Lightly bubbled “Prosecco” is a light-bodied wine featuring fine perlage and with a vaguely aromatic fruity aroma. Served chilled it is an excellent aperitif and ideal with fish.

Der Prosecco Frizzante (Perlwein) 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.



***CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG FRIZZANTE***

CARATTERISTICHE:

E' un vino semisecco

Acidità totale: 5,50 gr./Litro

Affinamento ottenuto in botti di acciaio inox 6-12 mesi

Conservabilità del vino 2 anni

Uvaggio: Glera 100%

Spumantizzazione in autoclave acciaio inox per circa 30 giorni

Pressione: 2,5 atm.

Residuo zuccherino dopo la spumantizzazione: 12 gr./Litro

Colore: giallo paglierino scarico

Profumo: persistente, fruttato floreale

Sapore: leggero e persistente
11% Vol.

***CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG FRIZZANTE***

CHARACTERISTICS:

Demi-sec wine

Total acidity: 5.5 gr/litre

Maturation in stainless steel tanks for 6-12 months

Keeps well for 2 years

Blend: 100% Glera

Re-fermentation (Charmat method) in stainless steel pressure tanks for 30 days

Pressure 2.5 atm.

Sugar content after re-fermentation: 12 gr/litre

Colour: pale straw

Aroma: Persistent, fruity, floral

Flavour: delicate and persistent

Vol. 11%

***CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG FRIZZANTE***

EIGENSCHAFTEN:

Halbtrocken

Gesamtsäure: 5,5 g proLiter

Lagerung im Edelstahltank: 6-12 Monate

Haltbarkeit: 2 Jahre

Cuvée: Glera 100%

Sektbereitung: Im Edelstahl-Drucktank: 30 Tage

Druck: 2,5 ATÜ

Restzucker: 12 g/Liter

Farbe: zart strohgelb

Bouquet: anhaltend – fruchtig – blumig

Geschmack: leicht und anhaltend

11% Vol.

Azienda Agricola San Giuseppe