

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante Millesimato Brut

La zona di produzione si estende nella fascia collinare della provincia di Treviso compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene. Tale zona comprende il territorio di 15 comuni e si estende su un'area di circa 18000 ettari di superficie agricola. Il Prosecco è presente in queste colline da più di due secoli. A partire dal XIX secolo, con la fondazione a Conegliano della Scuola di Viticoltura ed Enologia e della Stazione Sperimentale per la Viticoltura, gli studi sul Prosecco si sono molto sviluppati, promuovendone la diffusione in tutta l'area. Il Prosecco, nella versione spumante, è un vino capace di stuzzicare e soddisfare anche i palati più esigenti. Vino estremamente luminoso di colore giallo paglierino scarico e dal perlage fine e persistente. I Profumi sono eleganti, dai sentori floreali di rosa e gelsomino. Le note fruttate ricordano la mela golden e la frutta esotica come banana ed ananas. Al palato altrettanta eleganza grazie ad ottime sapidità, persistenza e freschezza.

Abbinamenti: Vino indicato per sottolineare qualsiasi tipo di occasione. si presta particolarmente come aperitivo assieme agli amici, oppure è ottimo con antipasti o piatti di pesce leggeri e delicati.

Temperatura di servizio: 7÷9°C

The area of production extends over the hill country of the Treviso province, encompassing the cities of Conegliano and Valdobbiadene. This area covers the territory of 15 municipalities, extending over about 18,000 hectares. Prosecco has been cultivated in these hills for more than two centuries. Since the XIX century, with the establishment of the Wine Making and Oenology School and of the Wine Making Experimental Farm of Conegliano, research on Prosecco has made big advances, promoting the diffusion in the area of this valuable grape variety. Prosecco, in its Spumante version, is a wine able to tickle and satisfy even the most demanding connoisseurs. Extremely bright straw yellow wine with refined and persistent bubbles. Elegant scents of rose and jasmine. The fruity notes remind of golden apple and exotic fruits like banana and pineapple. Very elegant also at the taste thanks to great sapidity, persistency and freshness.

Serving suggestions: Perfect for any occasion, it is the best combination for an aperitif with friends or with appetizers and light fish dishes.

Serving temperature: 7÷9°C

Die Anbaufläche erstreckt sich über das Hügelland zwischen den beiden Städten Conegliano und Valdobbiadene. Dieses Gebiet erfasst die Fläche von 15 Gemeinden und breitet sich auf einer landwirtschaftlich genutzten Anbaufläche von 18.000 Hektar aus. Seit über 200 Jahren ist der Prosecco ein Bestandteil dieser Hügel. Der Prosecco in der Schaumweinversion ist ein Wein, der auch die anspruchsvollsten Gaumen reizt und zufrieden stellt. Farbe: Helles Strohgelb. Das Bouquet ist komplex mit einem Hauch von Rose, Jasmin, Glyzine und Akazienblüten.

Geschmack: Fruchttige Noten von Apfel, Banane und Ananas mit mineralischen Nuancen.

Ein Wein von fantastischer Frische, abgerundetem Geschmack mit einer feinen, langanhaltenden Perlage.

Speisenempfehlungen: Ein Wein, der zu jeder Gelegenheit passt, hervorragend als Aperitif im Freundeskreis geeignet aber auch optimal zu feinen Vorspeisen oder Fischgerichten. Zum Abschluss eines Essens verbindet er sich hervorragend mit einem süßen Nachtisch.

Serviertemperatur: 7÷9°C



Sui Nui

— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

www.suinuispumanti.it

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante Millesimato Brut

Descrizione: Vino bianco spumante naturale
Description: Natural sparkling white wine
Beschreibung: Natürlicher weißer Schaumwein

Vitigno impiegato: Glera
Grape variety: Glera
Rebsorte(n): Glera

Zona di provenienza: Valdobbiadene
Area of origin: Valdobbiadene
Anbauregion: Valdobbiadene

Informazioni sul valore nutrizionale

n°1 g di alcol: 7 Kcal
n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal
n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

Nutritional facts

n°1 g of alcohol: 7 Kcal
n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal
n°1 g of sugar residue: 4 Kcal

Informationen zum Nährwert

n°1 g alkohol: 7 Kcal
n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10%
vol: 600 Kcal
n°1 g Restzucker: 4 Kcal

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11% vol
Residuo zuccherino: 10-12 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol
Sugar residue: 10-12 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol
Restzuckergehalt: 10-12 g/l

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l
6 bottiglie per cartone
Dimensioni cartone (29×19,3×30,1 cm)
16 cartoni per piano
80 cartoni per pallet
(80,0×120,0×145,0 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l
6 bottles in each carton
Carton size (29×19,3×30,1 cm)
16 cartons each level
80 cartons in each pallet
(80,0×120,0×145,0 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l
6 Flaschen pro Karton
Kartonformat (29×19,3×30,1 cm)
16 Karton pro Lage
80 Karton pro Palette
(80,0×120,0×145,0 cm)