

# Prosecco DOC Treviso Spumante Dry

Le uve "Glera" impiegate per la realizzazione di questa cuvée sono prodotte nelle migliori zone della provincia di Treviso, dove le condizioni ambientali ed i terreni soddisfano particolari requisiti qualitativi.

Lo style della bottiglia è elegante e ricercato rendendo il prodotto adatto ad accompagnare momenti unici ed importanti. Per tale motivo si consiglia di consumarlo con un bicchiere appropriato, ideale è un flute a forma di tulipano slanciato che favorisce l'ossigenazione facendo così sprigionare gli aromi caratteristici e preziosi di questo vino. Vino dal colore giallo paglierino, estremamente limpido e luminoso. Il perlage presenta una grana fine e persistente. Il profumo è gradevole, di mela Golden, con note di pompelmo. Il gusto è fresco, al palato risulta gradevole ed armonico di grande piacevolezza.

**Abbinamenti:** Indicato come aperitivo, con antipasti di verdure, primi e secondi piatti delicati.

**Temperatura di servizio:** 7÷9°C

The cuvée is produced with the "Glera" grape variety, cultivated in the best areas of the Treviso province, where the environmental and earthly conditions are subjected to particular qualitative aspects. The style of the bottle is elegant and refined, perfect for unique moments and special occasions. For this reason it's recommend to serve with a suitable goblet, ideal is a tulip flute that facilitate the oxygenation of the wine, emitting the characteristic aromas of this precious wine. The wine pours a bright straw yellow colour, with some greenish hints, the nose is pleasant, amiable exalts the Golden apple and citrus fruit tinges. It has a fresh flavour, and to the palate the wine is pleasant and harmonious.

**Serving Suggestions:** An ideal aperitif wine, goes well with appetizers, white meats and fish.

**Serving temperature:** 7÷9°C

Die für diesen Cuvée verwendeten "Glera" Trauben werden in den besten Gebieten der Provinz Treviso angebaut, in welchen die klimatischen Bedingungen und die Böden höchsten Ansprüchen genügen. Die Aufmachung der Flasche ist elegant und ansprechend und machen das Produkt so zu einem Begleiter einzigartiger und besonderer Momente. Von daher empfehlen wir, den Wein aus einem passenden Glas zu trinken, ideal ist eine Schaumweintulpe, welche den Prosecco atmen lässt und so die charakteristischen und edlen Aromen dieses Weines frei setzt. Der Wein hat eine strohgelbe, glanzfeine Farbe mit grünen Lichtreflexen, der Geruch ist angenehm, der weiche Geschmack zeigt Nuancen von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Der Geschmack ist frisch und am Gaumen zeigt er sich angenehm und harmonisch.

**Speisempfehlung:** Hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen wie auch zu Geflügel und weißem Fleisch oder Fisch.

**Serviertemperatur:** 7÷9°C



*Sui Nui*  
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

[www.suinuispumanti.it](http://www.suinuispumanti.it)

# Prosecco DOC Treviso Spumante Dry

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: Provincia di Treviso  
Area of origin: Provincia di Treviso  
Anbauregion: Provincia di Treviso

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: 20-22 g/l

Chemical and physical features  
Actual alcoholic title: 11% vol  
Sugar residue: 20-22 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften  
Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol  
Restzuckergehalt: 20-22 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)