

Prosecco DOC Rosé Millesimato - Brut

Vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

Abbinamenti: Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, e primi piatti leggeri di pesce.

Temperatura di servizio: 6÷7°C

Wine with a pale, bright pink color. With a lively perlage and persistent foam, it has intense aromas with floral scents of white and red flowers accompanied by fruity notes such as apple, pear and hints of red fruit, such as strawberry and raspberry. The taste is fresh and on the palate it is pleasant and harmonious.

Serving suggestions: Perfect as an aperitif, with appetizers and light fish course.

Serving temperature: 6÷7°C

Der Wein präsentiert sich in einem zarten, leuchtenden Roséton. Mit einer lebhaften Perlage und anhaltender Schaumbildung hat er Aromen von guter Intensität mit Noten von weißen und roten Blumen, begleitet von fruchtigen Noten wie Apfel, Birne und Anklängen von roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere. Der Geschmack ist frisch und angenehm und harmonisch am Gaumen.

Speisenempfehlungen: Eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen im Allgemeinen und leichten Fischgerichten. **Serviertemperatur:** 6÷7°C



Sui Nui

— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

Prosecco DOC Rosé Millesimato - Brut

Descrizione: Vino bianco spumante naturale

Description: Natural sparkling white wine

Beschreibung: Natürlicher weißer Schaumwein

Vitigno impiegato: 87% Glera 13% Pinot Nero

Grape variety: 87% Glera 13% Pinot Nero

Rebsorte(n): 87% Glera 13% Pinot Nero

Zona di provenienza: Regione Veneto

Area of origin: Veneto Region

Anbauregion: Region Venetien

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: 9-10 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol

Sugar residue: 9-10 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol

Restzuckergehalt: 9-10 g/l

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l

6 bottiglie per cartone

Dimensioni cartone (29×20×31 cm)

16 cartoni per piano

80 cartoni per pallet

(80×120×170 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l

6 bottles in each carton

Carton size (29×20×31 cm)

16 cartons each level

80 cartons in each pallet

(80×120×170 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l

6 Flaschen pro Karton

Kartonformat (29×20×31 cm)

16 Karton pro Lage

80 Karton pro Palette

(80×120×170 cm)

Sui Nui

— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

SUI NUI SPUMANTI SOCIETA' AGRICOLA

Via Cal Fontana, 15/B - 31049 VALDOBBIADENE (TV)

Tel. 0039 0423 1916793

info@suinuispumanti.it www.suinuispumanti.it