

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante Extra Dry

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. E' di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente, il bouquet è decisamente fruttato con sentori di glicine, fiori d'acacia e mela renetta.

Il sapore è fragrante, fresco e gradevolmente acidulo.

Abbinamenti: Vino indicato per sottolineare qualsiasi tipo di occasione, si presta particolarmente come aperitivo assieme agli amici oppure ottimo con antipasti delicati o piatti di pesce. A fine pasto accompagna i dessert in maniera eccellente.

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. It pours a pale straw yellow colour with a refined and lingering perlage. Its bouquet is definitely fruity, with hints of wisteria, acacia flowers and rennet apple. The palate is fragrant, fresh and pleasantly acidulous.

Serving suggestions: It is an ideal wine for all occasions, particularly suitable as aperitif to enjoy together with friends. It goes perfectly with delicate appetizers or fish-based dishes, and it is an excellent dessert wine too.

Serving temperature: 7÷9°C

Die Anbaufläche erstreckt sich über das Hügelland der Provinz Treviso, welches das Gebiet zwischen den Städten Conegliano und Valdobbiadene einbezieht. 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. Mit der Gründung der Schule für Önologie und Rebenanbau sowie der Versuchsanstalt für Rebenanbau in Conegliano im XIX Jahrhundert, wurden die Studien über den Prosecco sehr gut vorangetrieben mit gleichzeitiger Ausbreitung desselben in dem gesamten Gebiet. Der Prosecco in der Schaumweinversion, ist ein Wein der auch die anspruchsvollsten Gaumen reizt und zufrieden stellt. Er hat eine strohgelbe, glanzfeine Farbe, ein feines, langanhaltendes Perlen, das Bouquet ist ausgesprochen fruchtig, mit Fliedernuancen, Akazienblüte und feinen Apfelfüchten. Der Geschmack ist duftig frisch und angenehm leicht sauerlich.

Speiseempfehlungen: Ein Wein, der zu jeder Gelegenheit passt, hervorragend als Aperitif im Freundeskreis geeignet oder 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 Extra 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: 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: 11,5% vol
Residuo zuccherino: 13-14 g/l

Chemical and physical features
Actual alcoholic title: 11,5% vol
Sugar residue: 13-14 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften
Effektiver Alkoholgehalt: 11,5% vol
Restzuckergehalt: 13-14 g/l

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione
Bottiglie da 0,75 l
6 bottiglie per cartone
Dimensioni cartone (29×20×30 cm)
16 cartoni per piano
80 cartoni per pallet
(80×120×165 cm)

Packaging type and commercialisation
Bottles of 0,75 l
6 bottles in each carton
Carton size (29×20×30 cm)
16 cartons each level
80 cartons in each pallet
(80×120×165 cm)

Verpackung und Transporteinheiten
Flaschen zu je 0,75 l
6 Flaschen pro Karton
Kartonformat (29×20×30 cm)
16 Karton pro Lage
80 Karton pro Palette
(80×120×165 cm)