

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

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

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11% vol

Residuo zuccherino: 24-25 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol

Sugar residue: 24-25 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol

Restzuckergehalt: 24-25 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)

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