

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

www.suinuispumanti.it



Sui Nui

— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

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

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11,5% vol

Residuo zuccherino: 8-9 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11,5% vol

Sugar residue: 8-9 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11,5% vol

Restzuckerhalt: 8-9 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