

SERENA WINES 1881

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA DRY



TERRA SERENA

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

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Titolo alcol effettivo: 11% vol - Residuo zuccherino: 15 - 17 g/l

Chemical and physical features

Actualalcoholic title: 11% vol - Sugar residue: 15 - 17 g/l

Chemische und physikalische Eigenschaften

Efektiver Alkoholgehalt: 11% vol - Restzuckergehalt: 15 - 17 g/l



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA DRY

TERRA
SERENA

COD. 70CG20015

DESCRIZIONE

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 brillante con perlage fine e persistente.

Il bouquet è complesso con sentori di rosa, gelsomino, glicine e fiori di acacia. Le note fruttate sono di mela banana e ananas, con sfumature minerali. Di buona freschezza, particolarmente sapido e di ottima persistenza.

Abbinamenti

Vino indicato per sottolineare qualsiasi tipo di occasione, si presta particolarmente come aperitivo assieme agli amici oppure ottimo con antipasti delicati o primi piatti di pesce.

Temperatura di servizio

6÷7°C

DESCRIPTION

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.

Bright straw yellow with refined and persistent perlage. Its bouquet is complex with scents of rose, jasmine, wisteria and acacia. Fruity notes of apple, banana, pineapple with mineral hints.

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.

Serving temperature

6÷7°C

BESCHREIBUNG

Die Anbaugebeete 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 Anbaugebeete 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 Schaumweinsversion, ist ein Wein der auch die anspruchsvollsten Gaumen reizt und zufrieden stellt. Es ist hellstrohgelbe Farbe mit feinen und anhaltenden Perlage.

Das Bouquet ist komplex, mit einem Hauch von Rose, Jasmin, Wisteria und Akazie Blumen. Die fruchtigen Noten sind Apfel Banane und Ananas, mit mineralischen Nuancen. Gute frische, besonders SAPID und gute Ausdauer.

Speisenempfehlungen

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:

6÷7°C



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA DRY

TERRA
SERENA

COD. 70CG20015

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

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.



Intended use

The product is not intended for children nor for other subjects at risk.
Contains sulphites.

Verwendungsbestimmung

Das Produkt ist für Kinder/Jugendliche unter 18 Jahren und Risikogruppen (Alkoholiker, Allergiker, usw.) nicht geeignet.
Enthält Sulfite.

