

SERENA WINES 1881

PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY



PROSECCO D.O.C. SPUMANTE EXTRA DRY

DESCRIZIONE Vino bianco spumante naturale

Description Natural sparkling white wine

Beschreibung Natürlicher Schaumwein

VITIGNO IMPIEGATO Glera

Grape variety Glera

Rebsorte(n) Glera

ZONA DI PROVENIENZA Provincia di Treviso, Padova, Pordenone, Venezia

Area of origin Province of Treviso, Padova, Pordenone, Venezia (Italy)

Anbauregion Provinz von Treviso, Padova, Pordenone, Venezia (Italien)

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

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

Chemical and physical features

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

Chemische und physikalische Eigenschaften

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



PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY



COD. 75D080015

DESCRIZIONE

Vino spumante prodotto da uve "Glera" provenienti dalla zona geografica del Veneto. Il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Se ne ottiene un vino extra dry giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni. Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di fiori bianchi e fruttati di mela golden. Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta elegante e morbido, con una vena piacevolmente zuccherina.

Abbinamenti

Indicato come aperitivo e con antipasti in genere. Ottimo con primi piatti di verdure e pesce e secondi piatti di pesce delicati.

Temperatura di servizio

7÷9°C

DESCRIPTION

Sparkling wine produced with the "Glera" grape variety, native to the Treviso area. In this countryside there are the best soils and climate conditions that grant a wine unique in characteristics. The sparkling process is made with Charmat method in steel autoclave in compliance with the regulation of the materia, obtaining an extra dry young wine, exciting and perfect in all the occasions. Bright straw yellow with greenish reflex. Lively perlage, and intense scents of white flowers and golden apple. Good intensity, fresh, elegant and soft at taste, pleasantly sugary.

Serving suggestions

Perfect for aperitif and appetizers. Great combination with fish or vegetables main courses and delicate fish courses.

Serving temperature

7÷9°C

BESCHREIBUNG

Schaumwein aus der Traubensorte Glera gekeltert, die in der Provinz Treviso angebaut wird. Diese Region bietet die idealen klimatischen Bedingungen und die besten Böden zur Herstellung dieses einzigartigen Weines. Der Prozess der Schaumweinerstellung wird nach der Charmat Methode in Drucktanks aus Stahl nach den hierzu vorliegenden Bestimmungen durchgeführt. Dadurch erhält man einen frischen, enthusiastischen extra dry Wein, passend zu jeder Gelegenheit. Farbe: Leuchtendes, helles Strohgelb mit grünen Lichtreflexen. Lebendige und anhaltende Perlung.

Geschmack: Sauber und intensiv mit fruchtigen Noten, Apfel und weissen Blüten. Frisch und am Gaumen weich und elegant mit einer Nuance angenehmer Süsse.

Speisenempfehlungen

Ideal als Aperitif und als Begleitung zu Vorspeisen. Rundet alle Speisen auf Basis von Gemüse und Fisch ab.

Serviertemperatur:

7÷9°C

