

PRODOTTO PRODUCT	PROSECCO D.O.C.G.	PINOT-CHARDONNAY
CLASSIFICAZIONE DESIGNATION OF ORIGIN	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	Vino Spumante Brut
VARIETÀ GRAPE VARIETY	100% Glera	Pinot Bianco e Chardonnay
VINIFICAZIONE WINEMAKING NOTES	<p>Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15°C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 15°C.</p> <p>Very soft pressing. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 15°C.</p>	<p>Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 15° C. Il prodotto viene maturato per circa 4 mesi.</p> <p>Very soft pressing. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 15°C. Subsequently this wine is aged for 4 months.</p>
TENORE ALCOL ALCOHOL CONTENT	11% vol.	12% vol.
COLORE COLOUR	Giallo paglierino. Straw yellow.	Giallo paglierino. Straw yellow.
PROFUMO BOUQUET	<p>Elegante, fine, delicato con aromi fruttati e note floreali.</p> <p>Elegant, fine, delicate, with fruity notes and floral aromatics.</p>	<p>Elegante, intenso e armonico, con spuma vivace e persistente.</p> <p>Elegant, intense and harmonious, with a lively and persistent mousse.</p>
SAPORE MAIN FEATURES	<p>Fresco, morbido, gradevolmente amarognolo, armonico con decisi sentori di frutta.</p> <p>Fresh, soft, pleasantly slightly bitter, harmonious, with marked fruity notes.</p>	<p>Intenso e deciso, armonico, con note deliziose di fruttato.</p> <p>Intense and tight, harmonious, with delicious fruity notes.</p>
ABBINAMENTI CONSIGLIATI FOOD PAIRING SUGGESTIONS	<p>Ottimo come aperitivo, si accosta perfettamente con antipasti magri e piatti a base di pesce in genere. Servire fresco a 6 - 8° C.</p> <p>Ideal as an aperitif, it perfectly matches with light starters and fish dishes. Serve chilled between 6 - 8° C.</p>	<p>Ottimo come aperitivo. Ideale a tutto pasto. Servire fresco a 6 - 8° C.</p> <p>Ideal as an aperitif or to accompany a full meal. Serve chilled between 6 - 8° C.</p>

