

OMNIA by TERRE DI SAN VENANZIO FORTUNATO EXTRA DRY

SPUMANTE METODO ITALIANO (CHARMAT)

Come suggerisce il nome **OMNIA** (dal latino "tutto, tutto insieme") questo spumante nasce da un mix di uve provenienti da vitigni autoctoni delle migliori colline della provincia di Treviso, meglio conosciuto come "uvaggio storico".

Colore: giallo paglierino; perlage intenso e persistente

Profumo: intenso al naso, con note di mela, pera, frutta bianca, note floreali quali glicine e fiori d'acacia, minerale.

Sapore: intenso e morbido, fresco e sapido. Retro palato lungo e persistente, con richiamo delle note fruttate riscontrate al naso.

Abbinamenti consigliati: ideale accompagnamento ai piatti di pesce della cucina mediterranea e veneta, come rombo al forno con patate, olive nere e pomodorini, risotto alla pescatora, baccalà mantecato alla veneziana; ottimo anche con gnocchi di patate burro e salvia, verdure pastellate con casatella di Treviso, fiori di zucca ripieni.

Servizio: Servire fresco a 7-9° C.

Residuo zuccherino: 13 g/lt.

Alcol: 11,50 %

"ITALIAN METHOD" SPARKLING WINE (CHARMAT)

As the name suggests **OMNIA** (from the Latin "everything, all together") this sparkling wine is a traditional blend of grapes from native vines from the best hills of Treviso province, also known as the "historical blend".

Presentation: straw yellow color; persistent perlage.

Bouquet: intense, with notes of apple, pear, and floral scents (acacia and jasmine), mineral.

Palate: intense and soft, fresh and savory. Continuous and persistent at the palate, with floral notes already noticed at the nose.

Serving suggestions: it marries well with seafood dishes from both mediterranean and Venetian tradition, such as baked turbot with potatoes, olives and cherry tomatoes, seafood risotto, baccalà mantecato (typical dried cod based recipe); it is suitable for pairing with gnocchi (typical potato based first course), fried vegetables and fresh cheeses like Casatella.

Temperature: Serve chilled at 7-9 ° C.

Residual sugar: 13,00 g / l.

Alcohol: 11.50%

SCHAUMWEIN ITALIENISCHES VERFAHREN (CHARMAT)

Wie der Name schon sagt, **OMNIA** (lateinisch „alles, alles zusammen“) ist dieser Schaumwein eine traditionelle Traubenmischung aus einheimischen Rebstöcken aus den besten Hügeln der Provinz Treviso, die auch als „historische Mischung“ bezeichnet wird.

Farbe: Strohgelb; beständiges Perlen.

Bukett: intensive, mit Apfel, Birne und Blumen (Akazie und Glyzine), mineralisch.

Geschmack: intensiv und zart, Frisch und wohlschmeckend. Lang und beständig am Gaumen, mit fruchtigen Aroma am Nasen.

Servierempfehlung: Das passt gut mit Meeresfrüchten aus der mediterranen und venezianischen Tradition, zum Beispiel gebackener Steinbutt mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten, Risotto mit Fisch, baccalà mantecato (verrührt Stockfisch); das ist auch passend zu den Kartoffelgnocchi, gebackenen Gemüse und frischen Käse, wie zum Beispiel der Casatella.

Serviertemperatur: bei 7-9° C kühl servieren.

Restzuckergehalt: 13 g/

Alkoholgehalt: 11,50 %

