

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT DEMI LONG

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Charmat) con maturazione di 6 mesi in autoclave: ciò per ottenere uno spumante con maggiore complessità, senza però perdere le fragranze tipiche del Prosecco di alta collina Glera in purezza, dalle più vocate colline di Valdobbiadene.

**Colore:** Giallo paglierino con una vena più intensa della media. Il perlage è raccolto e quasi impalpabile

**Profumo:** Il naso è sorpreso dal minore impatto della linea fruttata fresca e semplice a favore di un effluvio più articolato e maturo, dal quale spicca un accenno floreale e sfumature minerali.

**Sapore:** In bocca lo spumante si distende con sicurezza, la spuma ben integrata con l'agile corposità rende piacevolissimi lo sviluppo del sapore e la corrispondenza con gli aromi.

**Abbinamenti consigliati:** l'intonazione del gusto è tenera e ciò giustifica l'uso su ricette vegetariane animate da una lieve speziatura e su risotti che esaltano la varietà di stagioni come primavera e autunno. Temperatura di servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo Zuccherino 9,00 g/l.  
Alcol 11,50 %

## CERTIFICATION OF CONTROLLED AND GUARANTEED ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling white wine "Charmat" method with 6 months autoclave ageing. In this way the sparkling wine gains more complexity, without losing the peculiar fragrances of the Prosecco from high-hills vineyards. 100% Glera from the best D.O.C.G. hills of Valdobbiadene

**Presentation:** straw yellow color, with an intense shade. Refined, persistent but delicate perlage.

**Bouquet:** the fragrances are well-structured and mature on the nose. In this complex and expressive wine notes of flowers and hints of minerals are combined with the simple fresh fruity fragrances typical for Prosecco

**Palate:** self-confident in the mouth, the combination of foam and lively but robust texture makes the development of the flavor and the perception of the aromas very pleasing.

**Serving suggestions:** it marries well with vegetarian and slightly spicy dishes and makes an excellent accompaniment to Italian risotto, exalting autumnal and spring flavors.

**Temperature:** Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar 9.00 g/l.  
Alcohol 11.50%

## KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein "Charmat" Methode, mit 6-monatiger Tankreifung, wodurch der Wein an Komplexität gewinnt, ohne auf die Aromi charakteristisch für den Prosecco der Höhen Hügeln zu verzichten. 100% Glera aus den besten Weinbergen von Valdobbiadene.

**Farbe:** starke Strohfarbe. Elegante und hauchdünne Perlage.

**Bukett:** wohl-strukturiertes und ausgereiftes Bukett, von Blumenaroma geprägt, mit mineralischen Nuancen und frischen fruchtigen Noten.

**Geschmack:** Dank der Ergänzung von Schaum mit lebhafter Vollmundigkeit ist der Geschmack am Gaumen sehr angenehm und fest.

**Servierempfehlungen:** er passt sehr gut zu vegetarischen und würzigen Gerichten und ist der perfekte Begleiter zum Risotto, wobei er den Geschmack von Saison Gemüse hervorhebt.

**Serviertemperatur:** bei 7-8°C kühl servieren.

Zuckergehalt 9,00 g/l.  
Alkoholgehalt 11,50 %

