

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE "FORTUNATO" (MILLESIMATO)

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

Spumante Metodo Italiano (Charmat)

Glera in purezza. Il Millesimato nasce da uve altamente selezionate, provenienti dai vigneti più vocati di Valdobbiadene.

Colore: giallo paglierino brillante.

Spuma fitta e perlage fine e persistente.

Profumo: di grande ampiezza, intensità ed equilibrio. Spiccano i sentori di mela gialla, pera e pesca bianca, che poi sfumano nel floreale, con note di acacia e glicine.

Sapore: in bocca è morbido, pieno e persistente, con un elegante sciogliersi della spuma al palato. E' dotato di un ottimo equilibrio ed armonia, e di completa corrispondenza con il profumo.

Abbinamenti consigliati: Ideale come aperitivo, si adatta a tutte le occasioni di incontro e di festa. Si abbina molto bene a piatti saporiti e grassi, come un patè o a base di molluschi come ostriche o delle cozze gratinate. Ottimo l'abbinamento con crostate di frutta, pasticceria secca e focacce. Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo zuccherino: 20,00 g/l.

Alcol: 11,50 %

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

Sparkling Wine - "Charmat" Method

100% Glera. Millesimato uses highly selected grapes, from the best vineyards in Valdobbiadene.

Presentation: brilliant straw yellow. Fine bubbles and persistent perlage.

Bouquet: Ample wine, intense and harmonic.

The scents of yellow apple, pear and white peach stand out, softening into floral scents with notes of accacia and jasmine.

Palate: soft, full and persistent, the foam elegantly melts on the palate. Optimal balance and harmony, in complete correspondence with the flavour.

Serving suggestions: Ideal as an aperitif, it is suitable for all occasions, get togethers and parties.

The Millesimato goes very well with savoury or rich dishes, such as patè, shellfish, oysters or mussels au gratin. Optimal coupled with fruit tarts, dry pastries and sweet flat cakes.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 20.00 g/l.

Alcohol: 11.50

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

Schaumwein "Charmat"

100% Glera. Der Millesimato wird aus sorgfältig verlesenen Trauben gewonnen, die aus den besten Weinbergen von Valdobbiadene stammen.

Farbe: leuchtendes Strohgelb. Dichter Schaum und feine, lang anhaltende Perlage.

Bukett: es lässt große Vielschichtigkeit, Intensität und Ausgewogenheit erkennen. Mit deutlichem Aroma von gelben Äpfeln, Birnen und weißen Pfirsichen, das dann in einen Blumenduft mit Anklängen von Akazien und Glycerinen übergeht.

Geschmack: am Gaumen zeigt er sich weich, vollmundig und anhaltend, wobei sich der Schaum am Gaumen elegant auflöst. Sein ausgezeichnetes Gleichgewicht und seine Harmonie setzen sich im Bukett perfekt fort.

Servierempfehlungen: ideal als Aperitif, geeignet zum gemütlichen Beisammensein und für festliche Anlässe. Er passt sehr gut zu herzhaften und fetten Gerichten, wie Pasteten oder zu Weichtieren, wie Austern oder gratinierte Miesmuscheln. Besonders zu empfehlen zu „Crostata di frutta“ (Obstkuchen), Gebäck und „Focaccia“ (italienisches Fladenbrot).

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 20,00 g/l.

Alkoholgehalt: 11,50 %

