

“PORTAFORTUNA” FRIZZANTE COL FONDO

FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Rappresenta il vino della tradizione nelle colline dell’alta Marca trevigiana. Il suo nome deriva dai lieviti che, una volta consumati tutti gli zuccheri, si depositano sul fondo della bottiglia. Rifermenta e matura in bottiglia per un minimo di 90 giorni.

Colore: giallo paglierino di belle tonalità, con un perlage elegante, fine e continuo.

Profumo: Il ventaglio olfattivo è intenso e preciso; si riconoscono i lieviti, la frutta matura, l’agrumato e le erbe aromatiche.

Sapore: Al palato è vellutato. La carbonica, fine ed elegante, dà un bel timbro di cremosità e una sensazione secca di grande freschezza. Ottima la sua sapidità.

Abbinamenti consigliati: Cicchetti veneziani, risotti di asparagi,, carni bianche e formaggi freschi. Molto raffinato è l’abbinamento con i frutti di mare, le crudités di scampi.

Servizio: Servire fresco a 7-9° C.

Per degustarlo limpido basta tenere la bottiglia in piedi e versare il vino delicatamente, in modo da separarlo dai lieviti. Per degustarlo velato, basta girare delicatamente la bottiglia prima di aprirla. Versato nel bicchiere darà grandi note di lieviti, frutta matura, in bocca sarà più ricco e pieno.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Alcol: 11,00 % vol

SPARKLING WINE WITH SECOND FERMENTATION IN THE BOTTLE

Is the traditional wine in the hills of the Upper Marca Trevigiana. Its name derives from the lees that, once all the sugars have been consumed, deposit on the bottom of the bottle. Second fermentation and maturation in the bottle for a minimum of 90 days.

Colour: bright straw-yellow, with elegant, fine and persistent perlage.

Bouquet: The olfactory range is intense and precise; yeasts, fruity, citrus and aromatic herbs are recognised.

Flavour: On the palate it is velvety. The carbonic, fine and elegant, gives a nice timbre of creaminess and a dry feeling of great freshness. Excellent sapidity

Recommended pairings: Venetian cicchetti, asparagus risotto, white meats and fresh cheeses. Very refined is the combination with seafood, raw scampi.

Serving suggestions: Serve chilled at 7-9° C.

To taste it clear, just keep the bottle standing and pour the wine gently, so as to separate it from the lees. To taste it cloudy, just gently overturn the bottle before opening it. Poured into the glass it will release strong notes of yeasts, ripe fruit, in the mouth it will be richer and fuller.

Residual sugar: 0 g/l

Alcohol: 11.00 % vol

PERLWEIN, FLASCHENGÄRUNG

Den traditionellen Wein der Hügeln der oberen Marca Trevigiana (Treviso-Gebiet). Sein Name leitet sich von den Hefen ab, die sich nach dem Verbrauch des gesamten Zuckers am Flaschenboden absetzen. Die Gärung und Reifung erfolgt für mindestens 90 Tage in der Flasche.

Farbe: Strohhgelb mit schönen Farbnuancen, mit eleganter, feiner und durchgehender Perlage.

Duft: Das olfaktorische Spektrum ist intensiv und präzise; die Hefen, das Fruchtlige, die Zitrusfrüchte und die aromatischen Kräuter sind erkennbar.

Geschmack: Samtig am Gaumen. Die feine und elegante Perlage verleiht einen schönen cremigen Ton und ein trockenes Gefühl von großer Frische. Sein Geschmack ist ausgezeichnet.

Empfohlen zu: Venezianische Cicchetti (belegte Brötchen), Spargelrisotto, weißes Fleisch und Frischkäse. Sehr raffiniert, ideal in Kombination mit Meeresfrüchten, rohen Kaisergranate. **Serviertemperatur:** Kühl servieren, 7-9 °C. Damit der Wein beim Trinken klar ist, die Flasche aufrecht halten und vorsichtig eingießen, um ihn von den Hefen zu trennen. Um ihn trüb zu genießen, die Flasche vor dem Öffnen vorsichtig drehen. In das Glas gegossen gibt er großartige Noten von Hefe, reifen Früchten; im Mund wird er reicher und voller.

Restzuckergehalt: 0 g/l

Alkoholgehalt: 11,00 % vol

