



Grape variety: Prosecco

Production Area:  
Valdobbiadene

Description: Selected Prosecco grapes grown on the cru hills of Valdobbiadene, combined with the slow bubble-forming process ("presa di spuma") creates a brut sparkling wine with a brilliant straw yellow color with soft green hews. Fine and delicate fruity bouquet, reminiscent of meadow flowers and a hint of apple and pear.

Recommended combination with food: excellent as an aperitif, it is a perfect partner for fish starters and light meals.

Serve at 6-8 °C.

Alc. 11,5%vol

ml. 750, 3000



Rebsorte: Prosecco

Anbaugebiet: Valdobbiadene

Charakter: Das Keltern ausgewählter Prosecco-Trauben, die auf den Hügeln Cru von Valdobbiadene angebaut werden, verbunden mit langsemer Schaumbildung, ergeben einen Schaumwein brut von leuchtender strohgelber Farbe mit ausgeprägten grünlichen Reflexen.

Feiner fruchtiger Geruch, der an den Duft von Blumenwiesen, Apfel - und Pfirsicharomen erinnert.

Empfehlung: Ausgezeichneter Aperitif und ein guter Begleiter von Fischvorspeisen und Leichten Gerichten.  
Serviertemperatur: 6-8 °C.

Alkohol 11,5%vol

750, 3000 ml



## MILLESIMATO BRUT VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Vitigno: Prosecco

Zona: Valdobbiadene

Caratteristiche: la spremitura di uve selezionate di Prosecco coltivate sulle colline cru di Valdobbiadene, abbinata alla lenta presa di spuma, dà uno spumante brut di colore paglierino brillante con ampi riflessi verdognoli. Olfatto fruttato fine e delicato, che ricorda i fiori di prato con sentori di mela e pera.

Gastronomia: ottimo aperitivo, si accompagna felicemente con antipasti di pesce e piatti leggeri.  
Servire a 6-8 °C.

Alc. 11,5%vol

ml. 750, 3000