



Ca' Salina
GAUDIUM HOSPITIS

VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG

TRANQUILLO

Delicato ed elegante con un retrogusto gradevolmente amarognolo. Bouquet dai netti sentori di frutta fresca. Leggermente aromatico. Trasparenza brillante.

Delicate and elegant with a pleasantly tangy after-taste, this lightly aromatic, brightly transparent wine has a bouquet with clear hints of fresh fruit

Fein und elegant, angenehmer Bitterton im Nachgeschmack. An der Nase ausgeprägter Duft nach frischem Obst. Leichter Gewürzhauch. Von wunderschöner Transparenz.



TRANQUILLO

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

ITALIANO

SCHEDA TECNICA

VITIGNI

Glera (già conosciuto come Prosecco) coltivato nella zona Valdobbiadene D.O.C.G.

VINIFICAZIONE

Uve intere vinificate in bianco mediante pressatura soffice.

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

3 - 6 grammi / litro

PRESSIONE

<1 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO

Bouquet dai netti sentori di frutta fresca, leggermente aromatico

GUSTO

Delicato ed elegante, con un retrogusto gradevolmente amarognolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Primi piatti a base di verdure ed ortaggi, carni bianche delicate, pesce.

ENGLISH

TECHNICAL DESCRIPTION

VARIETY

Glera (formerly known as Prosecco) grown in the Valdobbiadene D.O.C.G. zone.

WINEMAKING METHOD

Very short maceration of the grapes under soft pressure so as to maintain the colour of the skins.

ALCOHOL CONTENT

10.5% Vol.

SUGAR RESIDUE

3 - 6 grams / litre

PRESSURE

<1 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Straw yellow with green highlights

BOUQUET

Lightly aromatic with clear fragrances of fresh fruit

FLAVOUR

Delicate and elegant with a pleasantly bitter aftertaste

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Ideal with first courses with vegetables, delicately flavoured white meats and fish.

DEUTSCH

TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN

Glera (früher als "Prosecco" bekannt), in der Gegend von Valdobbiadene D.O.C.G. kultiviert.

WEINBEREITUNG

Weißer Vinifizierung der ganzen Trauben durch sanfte Pressung.

ALKOHOLGEHALT

10,5% Vol.

RESTZUCKER

3 - 6 Gramm / Liter

DRUCK

<1 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Strohgelb mit grünen Reflexen

GERUCH

Bouquet mit eindeutigem Duft von frischen Früchten, leicht aromatisch

GESCHMACK

Zart und elegant, mit angenehm, leicht bitterem Nachgeschmack

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Speisen mit Gemüsebasis, delikate weiße Fleischgerichte, Fisch.



Disponibile

Su richiesta

Non disponibile

Available

On request

Not available

Lieferbar

Auf Anfrage

Nicht Lieferbar

FORMATI / SIZES / FORMAT

0,75 LT ☒

3,00 LT ☐

6,00 LT ☐

12,00 LT ☐

1,50 LT ☐

4,50 LT ☐

9,00 LT ☐

CONFEZIONE / CASE / VERPACKUNG

1 BOTTLE (0,750 LT) ☒

2 BOTTLES (0,750 LT) ☒

3 BOTTLES (0,750 LT) ☒

6 BOTTLES (0,750 LT) ☒



TRANQUILLO

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG



Raccolta differenziata - verifica le disposizioni del tuo comune
Separate waste collection - check the provisions of your municipality



Bottiglia
Vetro
Bottle
Glass



Tappo
Sughero
Cork



Capsula
PVC
Capsule
PVC

Produttore <i>Producer</i>	Ca' Salina
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Uva, zucchero, solfiti / <i>Grapes, sugar, sulphites</i>
Valori Nutrizionali <i>Nutritional values</i>	In 100 ml:
Energia / <i>Energy</i>	318,30 kJ / 76,80 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0,3 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	0,3 g
Alcol polivalenti / <i>Polyvalent alcohols</i>	0 g
Amido / <i>Starch</i>	0 g
Fibre / <i>Fiber</i>	0 g
Proteine / <i>Protein</i>	0 g
Sale / <i>Salt</i>	<0,001 g
Allergeni / <i>Allergens</i>	Solfiti / <i>Sulfite</i>