



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

SUI LIEVITI RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA VINO FRIZZANTE

Il sedimento, dovuto alla fermentazione naturale in bottiglia, conferisce gli inconfondibili sentori di crosta di pane. Profumo fruttato. Sapore morbido.

This wine with its fruity fragrance and soft taste undergoes a second fermentation in the bottle creating sediment which gives it an unmistakable hint of crusty bread.

Das durch natürliche Flaschengärung entstandene Geläger verleiht ihm das so charakteristische Aroma von frischer Brotkruste. Im Duft fruchtig. Geschmeidig am Gaumen.



SUI LIEVITI

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA VINO FRIZZANTE

ITALIANO

SCHEDA TECNICA

VITIGNI

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

VINIFICAZIONE

Uve intere vinificate in bianco mediante pressatura soffice.

PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in bottiglia senza sboccatura (la presenza del lievito depositato sul fondo della bottiglia caratterizza l'antico metodo di produzione dei primi proseccchi frizzanti).

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

Prossimo allo zero.

PRESSIONE

2,5 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Tipico, che richiama i fiori d'acacia ed il glicine e crosta di pane

GUSTO

Leggero, garbatamente vivace, fruttato e vagamente aromatico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Pesce grasso, salumi, formaggi. Le caratteristiche conferite al prosecco dalla permanenza sui lieviti fanno sì che in questi abbinamenti possa essere sempre un candidato al podio.

ENGLISH

TECHNICAL DESCRIPTION

VARIETY

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

WINEMAKING METHOD

Whole berries fermented off the skins under soft pressure.

"FRIZZANTE" PHASE

Second fermentation in the bottle (this is the original method used in the production of the first sparkling Prosecco where yeast deposits on the bottom of the bottle).

ALCOHOL CONTENT

11% Vol.

SUGAR RESIDUE

Close to zero.

PRESSURE

2.5 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Straw yellow

BOUQUET

Fruity with an unmistakable aroma of yeast and bread crust

FLAVOUR

Light, subtly lively, fruity and vaguely aromatic

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Perfect with oily fish, cold meats and cheese. As the wine is left on the yeasts Prosecco is among the very best accompaniments for these kinds of foods.

DEUTSCH

TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN

Glera (früher als "Prosecco" bekannt), in der Gegend von Treviso DOC kultiviert.

WEINBEREITUNG

Weißer Vinifizierung der ganzen Trauben durch sanfte Pressung.

GÄRUNG

Neuerliche Gärung in der Flasche ohne Entfernung der Hefe (die sich am Flaschenboden angesetzte Hefe ist charakteristisch für die antike Produktionsmethode der ersten prickelnden Proseccchi).

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKER

Restzucker fast null.

DRUCK

2,5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Strohgelb

GERUCH

Fruchtiger Duft mit unverwechselbaren Geruch von Hefe und Brotkruste

GESCHMACK

Leicht, lebhaft aber diskret, fruchtig, mit feiner, aromatischer Würze

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Deftige Fischgerichte, Aufschnitt, Käse. Dank der Merkmale die die Hefe dem Prosecco verleiht, eignet sich dieser gut zu all diesen, hier genannten Speisen.



Disponibile

Available

Lieferbar



Su richiesta

On request

Auf Anfrage



Non disponibile

Not available

Nicht Lieferbar

FORMATI / SIZES / FORMAT

0,75 LT ☒

1,50 LT ☐

3,00 LT ☐

4,50 LT ☐

6,00 LT ☐

9,00 LT ☐

12,00 LT ☐

CONFEZIONE / CASE / VERPACKUNG

1 BOTTLE (0,750 LT) ☒

2 BOTTLES (0,750 LT) ☒

3 BOTTLES (0,750 LT) ☒

6 BOTTLES (0,750 LT) ☒



SUI LIEVITI

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA VINO FRIZZANTE



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



Bottiglia
Vetro
Bottle
Glass



Tappo
Corona
Metallo
Crown
Cap
Metal



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>	319,51 kJ / 77,12 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>