



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG

SIRÒCOL

EXTRA DRY

Dalle migliori uve della famiglia Gregorio Bortolin. Perlage finissimo. Sapore pieno ed armonico. Leggermente amabile.

From the best of the Gregorio Bortolin family grapes this pleasantly soft wine has a very fine perlage and a full, harmonious flavour.

Aus den besten Trauben in den Weingärten der Familie Gregorio Bortolin. Sehr feine Perlage. Am Gaumen voll und harmonisch. Leicht lieblich.



SIRÒCOL

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

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.

SPUMANTIZZAZIONE

Rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (metodo indicato con il termine francese "Charmat" che si è sviluppato e perfezionato nella zona d'origine del Valdobbiadene D.O.C.G. dove trova la sua massima espressione).

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

15 - 16 grammi / litro

PRESSIONE

4,5 - 5 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO

Dall'elegante intensità, armonico con sentori di frutta bianca e fiori di grappolo

GUSTO

Sapore pieno ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Da inizio a fine pasto sposa tutte quelle pietanze caratterizzate da delicatezza e leggerezza. A questo residuo zuccherino il Valdobbiadene D.O.C.G. trova il suo equilibrio ottimale e diventa un passe par tout per aprire in ogni momento le porte alla gioia.

ENGLISH

TECHNICAL DESCRIPTION

VARIETY

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

WINEMAKING METHOD

Whole berries fermented off the skins under soft pressure.

SPUMANTIZZAZIONE

Second fermentation (or spumantizzazione) in the autoclave under controlled temperature (known as the "Charmat" method which was developed and perfected in the Valdobbiadene area, the traditional home of the wine and where still today the finest examples are produced).

ALCOHOL CONTENT

11% Vol.

SUGAR RESIDUE

15 - 16 grams / litre

PRESSURE

4.5 - 5 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Straw yellow with green highlights

BOUQUET

Elegantly intense and harmonious with aromas of white fruits and grape blossom

FLAVOUR

Full and harmonious

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

From the beginning to the end of the meal this wine is perfect with all kinds of delicately flavoured dishes. At this sugar residue level Valdobbiadene D.O.C.G. is perfectly balanced and can be used at any time to pave the way to joyful occasions.

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.

GÄRUNG

Neuerliche Gärung im gasdichten Druckbehälter (Autoklav) unter kontrollierter Temperatur (diese Methode, im Französischen mit "Charmat" bezeichnet wurde in der ursprünglichen Zone des Valdobbiadene D.O.C.G. perfektioniert und findet hier seinen höchsten Ausdruck).

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKER

15 - 16 Gramm / Liter

DRUCK

4,5 - 5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Strohgelb mit grünen Reflexen

GERUCH

Elegant und intensiv, harmonisch mit Elementen von weißer Frucht und Blumen mit Traubenform

GESCHMACK

Voller und Harmonischer Geschmack

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Während des gesamten Mahls eignet er sich gut für leichte, elegante Speisen. In seinem Restzucker findet der Valdobbiadene D.O.C.G. ein optimales Gleichgewicht und wird so zum passe par tout um in jedem Moment die Pforten zum Genuß zu öffnen.



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)

SIRÒCOL

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



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



Bottiglia
Vetro
Bottle
Glass



Tappo
Sughero
Cork



Gabbietta
Acciaio
Cage
Steel



Capsula
Plastica e alluminio
Capsule
Plastic and aluminium

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>	496 kJ / 85,10 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	1,5 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	1,5 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>