



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG

RIVÉTE

BRUT

Valdobbiadene brut dal caratteristico sapore secco ed armonico. Profumi e sentori di frutta. Ideale per aperitivi e piatti di pesce.

A Valdobbiadene Brut with its characteristic dry, harmonious flavour. With delicate aromas and hints of fruit this wine is ideal as an aperitif and particularly suited to fish dishes.

Valdobbiadene brut, charakteristisch trocken und harmonisch am Gaumen. Fruchtigen Geschmack. Ideal als Aperitif und zu Fischgerichten.



RIVÉTE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

ITALIANO

SCHEDA TECNICA

VITIGNI

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

VINIFICAZIONE

Uve intere vinificate in bianco con 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

Tra i 5 e i 6 grammi al litro

PRESSIONE

4,5 - 5 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO

Elegante ed armonico con sentori fruttati

GUSTO

Secco e deciso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Aperitivi e piatti di pesce. La sua serbevolezza ed eleganza ne fanno un ottimo viatico per lasciarsi alle spalle i quotidiani fastidi, regalarsi uno spumeggiante momento di relax e per accendere la serata.

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

5 - 6 grams / litre

PRESSURE

4.5 - 5 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Straw yellow with green highlights

BOUQUET

Elegant and harmonious with fruity aromas

FLAVOUR

Dry and assertive

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Lovely as an aperitif or with fish dishes. Its reliability and elegance make it the perfect way to unwind after a long day, rewarding the drinker with a sparkling moment to relax and start the evening.

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

5 - 6 Gramm / Liter

DRUCK

4,5 - 5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Strohgelb mit grünen Reflexen

GERUCH

Elegant und harmonisch mit Fruchtelementen

GESCHMACK

Trocken und energisch

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Aperitif und Fischgerichte. Seine Geschmeidigkeit und Eleganz helfen die alltäglichen Unannehmlichkeiten hinter sich zu lassen um sich einen Moment der Entspannung zu gönnen und somit den Abend neu zu beleben.



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)

RIVÉTE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



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>	344,55 kJ / 83,10 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0,65 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	0,65 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>