



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG MILLESIMATO

RIVE DI
SANTO STEFANO

EXTRA BRUT

Perlage brioso e di particolare eleganza.
Profumo fresco e fruttato con note di
mela e fiori d'acacia. Buona struttura.
Gusto pieno e sapido.

*The perlage is lively and particularly
elegant. The bouquet is fresh and fruity
with notes of apple and acacia flower.
With good structure, the flavour is full
and sapid.*

*Spritzige Perlage von besonderer
Eleganz. Frisches und fruchtiges
Bouquet mit Noten von Apfel und
Akazienblüten. Gute Struktur. Voller
und sapider Geschmack.*



RIVE DI SANTO STEFANO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO

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

11,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

Inferiore a 2 grammi / litro

PRESSIONE

4,5 - 5 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PROFUMO

Fresco e fruttato con note di mela e fiori d'acacia

GUSTO

Gusto pieno e sapido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

EDIZIONE LIMITATA - BOTTIGLIE NUMERATE

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

11,5% Vol.

SUGAR RESIDUE

Less than 2 grams / litre

PRESSURE

4.5 - 5 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

BOUQUET

Fresh and fruity with notes of apple and acacia flower

FLAVOUR

Full and sapid

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

LIMITED EDITION - NUMBERED BOTTLES

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

11,5% Vol.

RESTZUCKER

Weniger als 2 Gramm/Liter

DRUCK

4,5 - 5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

GERUCH

Frisches und fruchtiges Bouquet mit Noten von Apfel und Akazienblüten

GESCHMACK

Voller und sapider Geschmack

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

LIMITIERTE AUFLAGE - NUMMERIERTE FLASCHEN



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)



4 BOTTLES (0,750 LT)



6 BOTTLES (0,750 LT)



RIVE DI SANTO STEFANO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO



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>	333,50 kJ / 80,50 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0,05 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	0,05 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>