



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG

PARADISO

DRY

Perlage particolarmente persistente.
Profumo fragrante, fruttato e floreale.
Sapore amabile. Ideale con la più
raffinata pasticceria.

*With a particularly persistent perlage
this pleasantly soft wine with its fragrant,
fruity and flowery aromas is an ideal
accompaniment for fine pastries.*

*Besonders lang anhaltende Perlage.
Wohlriechend mit fruchtigen
und blumigen Nuancen.
Am Gaumen lieblich. Ideal zu
feinster Patisserie.*



PARADISO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG 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

23 - 26 grammi / litro

PRESSIONE

4,5 - 5 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO

Fragrante, fruttato e floreale

GUSTO

Armonico ed amabile

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Pasticceria raffinata. Con amabile grazia accompagna tutti i momenti più dolci.

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

23 - 26 grams / litre

PRESSURE

4.5 - 5 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Straw yellow with green highlights

BOUQUET

Fragrant, fruity and flowery

FLAVOUR

Harmonious and soft

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Excellent with refined pastries. A graceful companion to the sweetest moments.

DEUTSCH

TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN

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

WEINBEREITUNG

Weiße 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

23 - 26 Gramm / Liter

DRUCK

4,5 - 5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Strohgelb mit grünen Reflexen

GERUCH

Wohlrichend, fruchtig und blumenhaft

GESCHMACK

Harmonisch und lieblich

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Raffiniertes Feingebäck. Mit lieblicher Anmut begleitet er all die süßesten Momente.

☒	☒	☐
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) ☒
---	--	--	--

PARADISO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG 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>	356,60 kJ / 88 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	2,4 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	2,4 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>