



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

VINO SPUMANTE

GAUDIUM

EXTRA DRY

Spumante dal perlage ricco, fine e persistente. Bouquet ampio e raffinato, con sentori floreali e di vaniglia. Il gusto morbido, armonico e vivace.

Sparkling wine with a rich, fine and persistent perlage. The bouquet is broad and refined with hints of vanilla. The flavour is soft, harmonious and lively.

Sekt mit reicher, freiner, langer Perlage. Das Bouquet ist reichhaltig und from mit Noten von Vanille.



GAUDIUM

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

ITALIANO

SCHEDA TECNICA

VITIGNI

Equilibrata unione di uve bianche.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo e pressatura soffice con filtrazione a freddo per ritardare la fermentazione.

SPUMANTIZZAZIONE

Rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (*metodo indicato con il termine francese "Charmat" conosciuto anche come "Metodo Italiano"*).

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

12 - 14 grammi / litro

PRESSIONE

4,5 - 5 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Floreaie, ampio e raffinato, con sentori di frutta gialla, vaniglia ed erbe aromatiche

GUSTO

Morbido, armonico e vivace

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo. Da provare abbinato a piatti di pesce crudo.

ENGLISH

TECHNICAL DESCRIPTION

VARIETY

A balanced amalgamation of white grapes.

WINEMAKING METHOD

Cold maceration under soft pressure with cold filtering so as to slow down the fermentation.

SPUMANTIZZAZIONE

Second fermentation (*or spumantizzazione*) in the autoclave under controlled temperature (*known as the "Charmat" method or "Italian method"*).

ALCOHOL CONTENT

11% Vol.

SUGAR RESIDUE

12 - 14 grams / litre

PRESSURE

4,5 - 5 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Straw yellow

BOUQUET

Flowery, broad and refined with hints of yellow fruit, vanilla and herbs.

FLAVOUR

Soft, harmonious and lively

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Excellent as an aperitif, this wine really should be tasted with raw fish dishes.

DEUTSCH

TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN

Eine ausgewogene Vereinigung von weißen Trauben

WEINBEREITUNG

Kalt-Mazeration und sanfte Pressung, Kalt-Filtrierung um die Fermentation zu verzögern.

GÄRUNG

Neuerliche Gärung im gasdichten Druckbehälter (*Autoklav*) unter kontrollierter Temperatur (*diese Methode wird im Französischen mit "Charmat" bezeichnet, auch als "Metodo Italiano" bekannt*).

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKER

12 - 14 Gramm / Liter

DRUCK

4,5 - 5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Strohgelb

GERUCH

Blumig, reichhaltig und from, mit Noten von gelben Früchten, Hauch von Vanille und aromatischen Kräutern

GESCHMACK

Blumig, reichhaltig mit Noten von gelben Früchten

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Ausgezeichnet als Aperitif. Interessant in der Begleitung zu rohen Fischgerichten.

☒	☒	☐
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) ☒
---	--	--	--



GAUDIUM

VINO SPUMANTE 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>	346,90 kJ / 83,60 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	1,3 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	1,3 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>