



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

PROSECCO
DOC
VINO FRIZZANTE

Garbata vivacità nel fine perlage. Profumi tipici che richiamano i fiori d'acacia e di glicine. Il sapore è fruttato, gentile, vagamente aromatico.

With its nicely vivacious fine perlage, this wine has a fruity, vaguely aromatic flavour and a fragrance suggesting acacia flowers and wisteria.

Feine Perlage von diskreter Lebhaftigkeit. Sortentypischer Duft mit Anklängen an Akazienblüten und Glyzinien. Am Gaumen fruchtig, geschmeidig, aromatisch angehaucht.



PROSECCO

DOC VINO FRIZZANTE

ITALIANO SCHEDA TECNICA

VITIGNI

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

VINIFICAZIONE

Uve intere vinificate in bianco mediante pressatura soffice.

PRESA DI SPUMA

Breve rifermentazione in autoclave a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

7 - 9 grammi / litro

PRESSIONE

2,5 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO

Tipico, che richiama i fiori d'acacia ed il glicine

GUSTO

Leggero, garbatamente vivace, fruttato e vagamente aromatico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Antipasti in genere. Se una delle caratteristiche del prosecco è quella "easy drink", questo ne è il miglior rappresentante. Serbevole, facile, buono e leggero.

ENGLISH TECHNICAL DESCRIPTION

VARIETY

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

WINEMAKING METHOD

Whole berries fermented off the skins under soft pressure.

"FRIZZANTE" PHASE

Short second fermentation in the autoclave under controlled temperature.

ALCOHOL CONTENT

11% Vol.

SUGAR RESIDUE

7 - 9 grams / litre

PRESSURE

2.5 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Straw yellow with green highlights

BOUQUET

Characteristic of the wine with hints of wisteria and acacia flower

FLAVOUR

Light, subtly lively, fruity and vaguely aromatic

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Perfect with all kinds of hors d'œuvres Prosecco is justly known as a very drinkable wine and this is one of the best examples. Reliable, easy, good and light.

DEUTSCH TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN

Glera (früher als "Prosecco" bekannt), in der Gegend von Treviso DOC kultiviert.

WEINBEREITUNG

Weißer Vinifizierung der ganzen Trauben durch sanfte Pressung.

GÄRUNG

Kurze, neuerliche Gärung im gasdichten Druckbehälter (Autoklav) unter kontrollierter Temperatur.

ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

RESTZUCKER

7 - 9 Gramm / Liter

DRUCK

2,5 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Strohgelb mit grünen Reflexen

GERUCH

Typisch, erinnert an Akazienblüten und Glyzinie

GESCHMACK

Leicht, freundlich lebendig, fruchtig und etwas aromatisch

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Generell ideal zu Vorspeisen. Wenn eines der Merkmale des Prosecco das des "easy drink" ist, ist dieser der beste Vertreter. Gute Haltbarkeit, einfach, frisch und leicht.



Disponibile

Available

Lieferbar



Su richiesta

On request

Auf Anfrage



Non disponibile

Not available

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) ☒



PROSECCO

DOC VINO FRIZZANTE



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



Bottiglia
Vetro
Bottle
Glass



Tappo
Corona
Metallo
Crown
Cap
Metal



Capsula
PVC
Capsule
PVC

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>	332,60 kJ / 80,20 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0,8 g
di cui Zuccheri / <i>of which sugars:</i>	0,8 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>