



# *Ca' Salina*

GAUDIUM HOSPITIS

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
D.O.C.G.

## 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

11,5% Vol.

###### RESIDUO ZUCCHERINO

25 - 27 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

11.5% Vol.

###### SUGAR RESIDUE

25 - 27 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

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

25 - 27 Gramm / Liter

###### DRUCK

4,5 - 5 Bar

##### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

###### FÄRBUNG

Strohgelb mit grünen Reflexen

###### GERUCH

Wohlriechend, fruchtig und blumenhaft

###### GESCHMACK

Harmonisch und lieblich

###### SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

##### GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

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

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disponibile	Su richiesta	Non disponibile
Available	On request	Not available
Lieferbar	Auf Anfrage	Nicht Lieferbar

#### FORMATI / SIZES / FORMAT

0,75 LT <input checked="" type="checkbox"/>	3,00 LT <input checked="" type="checkbox"/>	6,00 LT <input checked="" type="checkbox"/>	12,00 LT <input type="checkbox"/>
1,50 LT <input checked="" type="checkbox"/>	4,50 LT <input checked="" type="checkbox"/>	9,00 LT <input type="checkbox"/>	

#### CONFEZIONE / CASE / VERPACKUNG

1 BOTTLE (0,750 LT) <input checked="" type="checkbox"/>	2 BOTTLES (0,750 LT) <input checked="" type="checkbox"/>	3 BOTTLES (0,750 LT) <input checked="" type="checkbox"/>	6 BOTTLES (0,750 LT) <input checked="" type="checkbox"/>
---	--	--	--