



Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS

PROSECCO
DOC TREVISO

TRANQUILLO

Delicato ed elegante con un retrogusto gradevolmente amarognolo. Bouquet dai netti sentori di frutta fresca. Leggermente aromatico. Trasparenza brillante.

Delicate and elegant with a pleasantly tangy after-taste, this lightly aromatic, brightly transparent wine has a bouquet with clear hints of fresh fruit

Fein und elegant, angenehmer Bitterton im Nachgeschmack. An der Nase ausgeprägter Duft nach frischem Obst. Leichter Gewürzhauch. Von wunderschöner Transparenz.

Ca' Salina

GAUDIUM HOSPITIS



TRANQUILLO PROSECCO DOC TREVISO

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" conosciuto anche come "Metodo Italiano").

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

5 - 7 grammi / litro

PRESSIONE

<1 Bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO

Bouquet dai netti sentori di frutta fresca, leggermente aromatico

GUSTO

Delicato ed elegante, con un retrogusto gradevolmente amarognolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10° C

ABBINAMENTO

Primi piatti a base di verdure ed ortaggi, carni bianche delicate, pesce.

ENGLISH

TECHNICAL DESCRIPTION

VARIETY

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

WINEMAKING METHOD

Very short maceration of the grapes under soft pressure so as to maintain the colour of the skins.

SPUMANTIZZAZIONE

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

ALCOHOL CONTENT

10.5% Vol.

SUGAR RESIDUE

5 - 7 grams / litre

PRESSURE

<1 Bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

COLOUR

Straw yellow with green highlights

BOUQUET

Lightly aromatic with clear fragrances of fresh fruit

FLAVOUR

Delicate and elegant with a pleasantly bitter aftertaste

SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

TASTING NOTES

Ideal with first courses with vegetables, delicately flavoured white meats and fish.

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 wird im Französischen mit "Charmat" bezeichnet, auch als "Metodo Italiano" bekannt).

ALKOHOLGEGHALT

10,5% Vol.

RESTZUCKER

5 - 7 Gramm / Liter

DRUCK

<1 Bar

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FÄRBUNG

Strohgelb mit grünen Reflexen

GERUCH

Bouquet mit eindeutigem Duft von frischen Früchten, leicht aromatisch

GESCHMACK

Zart und elegant, mit angenehm, leicht bitterem Nachgeschmack

SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Speisen mit Gemüsebasis, delikate weiße Fleischgerichte, Fisch.

<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 type="checkbox"/>	6,00 LT <input type="checkbox"/>	12,00 LT <input type="checkbox"/>
1,50 LT <input type="checkbox"/>	4,50 LT <input 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"/>
---	--	--	--

BORTOLIN GREGORIO VINI CA' SALINA - VIA SANTO STEFANO, 2 - 31049 VALDOBBIADENE (TV)

TEL. + 39 0423 975296 FAX + 39 0423 975818 - INFO@CASALINAPROSECCO.IT - CASALINAPROSECCO.IT