

PROSECCO DOC  
RIFERMENTAZIONE  
IN BOTTIGLIA

# *Ca' Salina*

GAUDIUM HOSPITIS

SUR LIE  
RIFERMENTAZIONE  
IN BOTTIGLIA  
VINO FRIZZANTE

Il sedimento, dovuto alla fermentazione naturale in bottiglia, conferisce gli inconfondibili sentori di crosta di pane. Profumo fruttato. Sapore morbido.

*This wine with its fruity fragrance and soft taste undergoes a second fermentation in the bottle creating sediment which gives it an unmistakable hint of crusty bread.*

*Das durch natürliche Flaschengärung entstandene Geläger verleiht ihm das so charakteristische Aroma von frischer Brotkruste. Im Duft fruchtig. Geschmeidig am Gaumen.*





## SUR LIE RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA VINO FRIZZANTE

### ITALIANO

#### SCHEDE TECNICHE

##### 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

Rifermentazione in bottiglia senza sboccatura (la presenza del lievito depositato sul fondo della bottiglia caratterizza l'antico metodo di produzione dei primi proseccchi frizzanti).

##### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

##### RESIDUO ZUCCHERINO

Prossimo allo zero.

##### PRESSIONE

2,5 Bar

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

##### COLORE

Giallo paglierino

##### 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

Pesce grasso, salumi, formaggi. Le caratteristiche conferite al prosecco dalla permanenza sui lieviti fanno sì che in questi abbinamenti possa essere sempre un candidato al podio.

### 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

Second fermentation in the bottle (this is the original method used in the production of the first sparkling Prosecco where yeast deposits on the bottom of the bottle).

##### ALCOHOL CONTENT

11% Vol.

##### SUGAR RESIDUE

Close to zero.

##### PRESSURE

2.5 Bar

#### ORGANOLEPTICAL FEATURES

##### COLOUR

Straw yellow

##### BOUQUET

Fruity with an unmistakable aroma of yeast and bread crust

##### FLAVOUR

Light, subtly lively, fruity and vaguely aromatic

##### SERVING TEMPERATURE

6 - 10° C

#### TASTING NOTES

Perfect with oily fish, cold meats and cheese. As the wine is left on the yeasts Prosecco is among the very best accompaniments for these kinds of foods.

### 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

Neuerliche Gärung in der Flasche ohne Entfernung der Hefe (die sich am Flaschenboden angesetzte Hefe ist charakteristisch für die antike Produktionsmethode der ersten prickelnden Proseccchi).

##### ALKOHOLGEHALT

11% Vol.

##### RESTZUCKER

Restzucker fast null.

##### DRUCK

2,5 Bar

#### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

##### FÄRBUNG

Strohgelb

##### GERUCH

Fruchtiger Duft mit unverwechselbarem Geruch von Hefe und Brotkruste

##### GESCHMACK

Leicht, lebhaft aber diskret, fruchtig, mit feiner, aromatischer Würze

##### SERVICETEMPERATUR

6 - 10° C

#### GASTRONOMISCHE ABSTIMMUNG

Deftige Fischgerichte, Aufschnitt, Käse. Dank der Merkmale die die Hefe dem Prosecco verleiht, eignet sich dieser gut zu all diesen, hier genannten Speisen.

<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"/>
---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------