



## CUVÉE PROSECCO

Conegliano-Valdobbiadene  
Prosecco Superiore D.O.C.G.

100% Glera

Pigiatura e pressatura molto soffice dopo una breve criomacerazione delle uve selezionate. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 14° C.

Short cryo-maceration followed by a very soft pressing of the selected grapes. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 14°C.

11,5% vol.

Giallo paglierino.

Straw yellow.

Delicato, elegante con spiccate note fruttate di mela e albicocca con bouquet floreale di grande finezza.

Delicate, elegant, with a distinctive aroma of apple and apricot. Vibrant floral bouquet.

Un fine perlage e una acidità vivace che lo rende snello, corposità moderata, morbido, vellutato e giusta sapidità.

Fine perlage with a pleasant and lively acidity. Medium bodied, soft, velvety and well-balanced.

Meraviglioso aperitivo, è un vino ideale per ogni occasione. A tavola si accompagnare a portate di pesce leggero, risotti primaverili e formaggi. Ottimo anche con il dessert.  
Servire fresco a 6 - 8° C.

An excellent aperitif, ideal for any occasion. Pairs well with light fish dishes, risotto, mild cheeses or desserts.  
Serve chilled between 6 - 8° C.

## CARTIZZE

Valdobbiadene  
Superiore di Cartizze D.O.C.G.

100% Glera

Pigiatura e pressatura molto soffice dopo una breve criomacerazione delle uve selezionate. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 14° C.

Short cryo-maceration followed by a very soft pressing of the selected grapes. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 14°C.

11% vol.

Giallo paglierino scarico.

Pale straw yellow.

Bouquet decisamente fruttato, fine ed elegante con note di pesca, mela e pera.

Fine bouquet with peach, apple and pear fruit characters.

Sapido e morbido, equilibrato con sentori fruttati delicati, vivace, amabile.

Sapid, soft, well-balanced with delicate hints of fruit. Lively and agreeable acidity.

Delicato aperitivo. Vino da fine pasto, accompagna dolci secchi e biscotti.  
Servire fresco a 6 - 8° C.

A delicate aperitif.  
Pairs well with cakes and biscuits.  
Serve chilled between 6 - 8° C.