



SAN NICOLA

SPUMANTI SPARKLING WINES



3 LT



1,5 LT



0,75 LT



SAN NICOLA PROSECCO

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

100% Glera

Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 15° C.

Very soft pressing. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 15°C.

11% vol.

Giallo paglierino.

Straw yellow.

Elegante, fine, delicato con aromi fruttati e note floreali.

Elegant, fine, delicate with fruity notes and floral aromatics.

Fresco, morbido, gradevolmente amarognolo, armonico con decisi sentori di frutta.

Fresh, soft, pleasantly slightly bitter, harmonious with clear fruit flavours.

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto si accosta perfettamente con antipasti magri e piatti a base di pesce in genere. Servire fresco a 6 - 8° C.

An excellent aperitif, or to accompany a full meal. Pairs well with light starters and fish dishes. Serve chilled between 6 - 8° C.

Formati disponibili 750 ml, 1500 ml e 3000 ml.
Other available sizes: 750, 1500 and 3000 ml.