



CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

Il Prosecco spumante extra dry, dal perlage fine e persistente, è vino fruttato lievemente aromatico. Elegante vino aperitivo, servito alla temperatura di 8-10°C in affusolati calici sottolinea con classe ogni occasione importante.

“Prosecco spumante extra dry” sparkling white wine with a fine and persistent perlage, the flavour is fruity and slightly aromatic. An elegant aperitif, when served at 8-10 °C in slim tulip goblets it lends class to any important occasion.

Der Prosecco Spumante extra dry (Schaumwein) hat ein feines und anhaltendes Perlage, mit fruchtigem und leicht würzigem Bouquet. Ausgezeichnet als Aperitif, serviert in schlanken Gläsern mit einer Temperatur von 8-10°C, um feierlichen Anlässen Eleganz und Stil zu verleihen.



**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG EXTRA DRY**

CARATTERISTICHE:

E' un vino semisecco

Acidità totale: 5,60 gr./Litro

Affinamento ottenuto in botti di acciaio inox 6-12 mesi

Uvaggio: Prosecco 100%

Spumantizzazione in autoclave acciaio inox per circa 45 giorni

Pressione: 4,6 atm.

Residuo zuccherino dopo la spumantizzazione: 17 gr./Litro
11% Vol.

Colore: giallo paglierino scarico

Profumo: fruttato, lievemente aromatico

Sapore: delicato e persistente

Conservabilità del vino 2 anni

**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG EXTRA DRY**

CHARACTERISTICS:

Demi-sec wine

Total acidity: 5.60 gr/litre

Maturation in steel tanks for 6-12 months

Blend: 100% Prosecco

Re-fermentation (Charmat method) in stainless steel pressure tanks for approx. 45 days

Pressure: 4.6 atm.

Sugar content after re-fermentation: 17 gr/litre

Vol. 11%

Colour: delicate straw yellow

Flavour: fruity, slightly aromatic

Taste: delicate and persistent

Keeps well for 2 years

**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG EXTRA DRY**

EIGENSCHAFTEN:

halbtrockener Wein

Gesamtsäure: 5,60 g/Liter

Lagerung im Edelstahltank: 6-12 Monate

Cuvée: Prosecco 100%

2. Gärung (Charmat Methode) im Edelstahl-Drucktank: ca.45 Tage

Druck: 4,6 ATÜ

Restzucker nach 2. Gärung: 17 g/Liter

11% Vol.

Farbe: zart strohgelb

Bouquet: fruchtig, leicht würzig

Geschmack: zart und anhaltend

Haltbarkeit: 2 Jahre

Azienda Agricola San Giuseppe

via Po (Loc. Crevada) - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - tel. +39.0438.450526 - fax +39.0438.651664
e-mail: vini.sangiuseppe@libero.it - www.aziendaagricolasangiuseppe.it