



**CARLOBISOL
SOLIGHETTO**
Quality & Emotion
WWW.VNCPROSECCO.COM



PROSECCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
EXTRA DRY

Vitigno
Prosecco (Glera)

Vinificazione
Metodo tradizionale in bianco e temperatura controllata

Metodo di lavorazione
Charmat Lungo

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino
Perlage fine e persistente
Profumo intenso ed elegante
Sapore sapido e asciutto

Dati Analitici
Alcool 11% vol
Acidità totale 5,5 gr/lit
Zuccheri 17gr/lit

Abbinamenti gastronomici
Si esprime al meglio con piatti a base di pesce.
Ottimo come aperitivo e come vino che accompagna tutto il pasto.
Temperature di servizio: 8-10°C

Grapevine
Prosecco (Glera)

Winemaking
Traditional method in a controlled temperature and White.

Processing Method
Charmat Long

Tasting Notes
Straw yellow
Fine and lasting
intense aroma and Elegant
Savory flavor, Dry.

Analytical Data
Alcohol 11% vol.
Total acidity 5,5 gr./lit.
Sugars 17 gr./lit.

Serving Suggestions
It is at its best with fish dishes. Excellent aperitif and wine that accompanies any meal.
Serving Temperature:
8-10°C