



**CARLOBISOL  
SOLIGHETTO**  
Quality & Emotion

WWW.VNCPROSECCO.COM



**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 fresco e delicato

**Dati analitici**  
Alcool 11% vol.  
Acidità totale 5,7 gr/lt  
Zuccheri 10 gr/lt

**Abbinamenti gastronomici**  
Si esprime al meglio con piatti leggeri di pasta o riso.  
Ottimo come aperitivo e come vino che accompagna tutto il pasto.  
Temperatura di servizio: 6-8°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  
Mellow flavor, fresh.

**Analytical Data**  
Alcohol 11% Vol.  
Total Acidity 5,7 gr./lt.  
Sugars 10 gr./lt.

**Serving Suggestions**  
It is at its best with light pasta and rice dishes.  
Excellent as aperitif and wine that accompanies any meal.  
Serving temperature: 6-8°C

Valdobbiadene ITALY

**PROSECCO SUPERIORE**  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
BRUT

CARLO BISOL SOLIGHETTO SRL Via Castelletto, 16 31051 Follina (TV) - Italy  
Tel. 0438.842490 Fax 0438 842689 P. IVA - C.F.: 04462730260 N. REA : TV-352097 Capitale sociale i.v. € 100.000,00