



**CARLO BISOL
SOLIGHETTO**
Quality & Emotion
WWW.VNCPROSECCO.COM



Uva e territorio

Uve bianche di provenienza collinare, hanno acini medi, tondi, di colore giallo verde che diventano giallo dorati alla massima maturazione.

Vinificazione

Metodo tradizionale in bianco a 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 da tutto pasto, anche a base di pesce.
Temperatura di servizio: 6-8°C

Grapes and territory

White grapes from the hills, featuring medium, round, green-yellow in colour berries turning then golden yellow at maximum ripeness.

Winemaking

Traditional off-skins method at controlled temperature.

Processing/sparkling method

Long Charmat

Organoleptic characteristics

Straw yellow in colour.
Fine and lasting perlage.
Intense and elegant aroma.
Fresh and delicate flavour.

Analytical data

Alcohol 11% vol.
Total acidity 5.7 g/l.
Residual sugar 10 g/l.

Serving suggestions

It is at its best with light pasta or rice dishes.
Excellent as aperitif and throughout any meal, even with fish dishes.
Serving temperature: 6-8 °C

SPUMANTE CUVÉE BRUT MILLESIMATO

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