



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



Uva e territorio

Uve bianche di provenienza collinare con 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

Vino non impegnativo, ha un colore giallo paglierino ed un profumo intenso; si presenta fresco e leggero, ha sapore moderatamente amabile ed invitante.

Dati Analitici

Alcool 11 % vol.

Acidità totale 5.5 gr/lit.

Zucchero residuo 17 gr/lit.

Abbinamenti gastronomici

Spumante assai versatile, si accosta bene ad ogni piatto e grazie al moderato grado alcolico, è molto beverino.

Temperatura di servizio 6-8°C

Grape and territory

White grapes sourced hilly featuring medium-sized, round, yellow-green in color berries that become then golden yellow at full ripeness.

Winemaking

Traditional off-skins method at controlled temperature.

Processing/sparkling method

Long Charmat

Organoleptic characteristics

Wine not binding, it has a straw yellow color and an intense aroma; it is fresh and light, mildly sweet and inviting.

Analytical data

Alcohol 11% vol.

Total acidity 5.5 g/l.

Residual sugar 17 g/l.

Serving suggestions

Very versatile sparkling wine, it pairs well with any dish and thanks to the low alcohol content, it is a very easy drinking wine.

Serving temperature 6-8°C

SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY 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