



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



Uva e territorio

Uva a bacca rossa di provenienza collinare, ricca di sostanze aromatiche. Vitigno vigoroso ideale per terreni calcarei, ben esposti.

Caratteristiche organolettiche

Innovativo, perché ottenuto da vendemmia tardiva e con pressatura soffice. È abboccato, ampio ed equilibrato. Intensi profumi di frutta oltre a delicate note speziate. Perlage fine, persistente e delicato, dentro ad un brillante color rosa. Bollicine vellutate che accarezzano il palato.

Dati analitici

Alcool 11% vol.
Acidità totale 5.5 gr. / l.
Zuccheri 17 gr. / l.

Abbinamenti gastronomici

Spumante molto versatile, è un eccellente vino da aperitivo, perfetto con insalata di mare, piatti a base di pesce e crostacei, zuppe, anche particolarmente ricche e saporite.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Grape and territory

Red grapes sourced hilly, rich in aromatic substances, vigorous vine ideal for limestone soils, well exposed.

Organoleptic characteristics

Innovative, because it is obtained from a late harvest and by soft pressing. It is sweet, broad and balanced. Intense fruity aromas in addition to delicate spicy notes. Fine, lasting and delicate perlage embodied in a brilliant pink colour.

Velvety bubbles that caress the palate.

Analytical data

Alcohol 11% Vol.
Total acidity 5.5 g/l.
Sugar 17 g/l.

Serving suggestions

Very versatile sparkling wine, it is excellent as aperitif, perfect with seafood salad, fish based dishes and shellfishes, soups, even particularly rich and tasty.

Service temperature: 6-8°C

SPUMANTE ROSÈ EXTRA DRY

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