



CARLOBISOL
SOLIGHETTO

Quality & Emotion

WWW.VNCPROSECCO.COM



Grape und Gebiet

Rote Trauben stammen hügelig, reich an Aromastoffen, kräftig Reben ideal für kalkhaltigen Böden, gut belichtet.

Verkostungsnotizen

Innovative, denn es wurde aus Spätlese und Pressen erhalten, ist es süß, breit und ausgewogen. Intensives Aroma von weißen Früchten neben würzigen Noten.

Samtig Blasen, die den Gaumen zu streicheln.

Analytische Daten.

Alcohol 11% Vol.

Perlage

Feine, anhaltende und zart, in einem hellen rosa Farbe.

Serviertorschläge

Ausgezeichnet als Aperitif, perfekt mit Meeresfrüchten Salat, Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten, Suppen, auch besonders reichhaltig und schmackhaft.

Serviertemperatur: 6-8°C

Grape and territory

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

Tasting notes

Innovative, because it was obtained from late harvest and pressing, it is sweet, broad and balanced. Intense aroma of white fruit in addition to spicy notes.

Velvety bubbles that caress the palate.

Analytical Data.

Alcohol 11% Vol.

Perlage

Fine, persistent and delicate, in a bright pink color.

Serving Suggestions

Excellent aperitif wine, perfect with sea food salad, dishes based on fish and shellfish, soups, also 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