



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



Weinrebe
Prosecco (Glera)

Weinherstellung
Traditionelle Methode in einer kontrollierten Temperatur und weiß.

Verarbeitungsverfahren
Lange Charmat
Degustationsnotizen
strohgelb
Feine und anhaltende
Intensives Aroma und elegant
Weichen Geschmack, frisch.

Analytische Daten
Alkohol 11% Vol.
Gesamtsäure 5,7 gr. / Lt.
Zucker 10 gr. / Lt.

Serviervorschläge
Es ist am besten mit leichten Nudel- und Reisgerichte.
Ausgezeichnet als Aperitif und Wein, die jeder Mahlzeit begleitet.
Serviertemperatur: 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 Origina Controllata e Garantita
BRUT