



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



Trauben und Gebiet

Weißer Trauben von den Hügeln, haben mittlere, runde Beeren, grün-gelb zu Gelbgold mit maximaler Reife.

Weinbereitung

Traditionelle Methode in weiß und kontrollierten Temperaturen

Verfahren zur Verarbeitung von
Lange Charmat.

Organoleptischen Eigenschaften

Strohgelbe Farbe.
Feine und anhaltende Perlage.
Intensiv und elegant
Pranesh und delikaten Geschmack.

Analytische Daten

11% vol. Alkohol.
Gesamtsäuregehalt g / l 5.7.
Zucker 10 g / l.

Serviervorschläge

Es ist am besten mit Licht Nudeln oder Reis.
Ausgezeichnet als Aperitif und Wein, das Essen sogar Fische begleitet.
Serviertemperatur: 6-8°C

Grapes and territory

White grapes from the hills, have medium, round berries, green-yellow becoming yellow gold at maximum ripeness.

Vinification

Traditional method in white and controlled temperatures.

Method of processing

Long Charmat.

Organoleptic characteristics

Straw yellow colour.
Fine and persistent perlage.
Intense and elegant
Pranesh and delicate flavor.

Analytical Data

11% vol. alcohol.
Total acidity g/l 5.7.
Sugars 10 g/l.

Serving Suggestions

It is at its best with light pasta or rice.
Excellent as an aperitif and wine that accompanies the meal even fish. 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