



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



Trauben und Gebiet

Die Trauben sind in Beachtung des Ökosystems hergestellt und weingelesen. Weiße Trauben, die auf den Hügeln angebaut werden. Die Beeren sind mittelgroß, rund und grün-gelb bis dann Goldgelb in der Farbe, wann die höchste Reifung erreicht wird.

Organoleptische Spezifikation

Strohgelber Wein in der Farbe, sehr delikates und zartes Aroma mit fruchtigen Noten. Seine samtartige Perlen erweichen den Gaumen und erinnern an fröhliche Momente.

Analytische Daten

11% vol. Alkohol
Gesamtsäure: 5.5 G/L.
Zucker: 17 G/L.

Gastronomische Hinweise

Sehr vielseitiger Schamwein, ideal als Aperitif und mit Vorspeisen und leichten Gerichten, vor allem mit Fisch- und Gemüsespeisen.

Betriebstemperatur

6-8° C

Grapes and Territory

The grapes are cultivated and harvested respecting the ecosystem.

White grapes cultivated in the hills, featuring medium-sized, round, green-yellow in colour berries which become then golden yellow at full ripeness.

Organoleptic Characteristics

Straw yellow in colour wine with a particularly delicate and fine aroma and fruity hints.

Its velvety bubbles caress the palate, reminding joy and happiness moments.

Analytical Data

11% vol. alcohol
Total acidity: 5.5 g/l.
Sugar: 17 g/l.

Serving Suggestions

Sparkling wine for any occasion, ideal as aperitif, it perfectly matches with appetizers and light delicate first courses, especially with seafood and vegetables dishes.

Serving Temperature

6-8° C

SPUMANTE CUVÉE 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