



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO CUVÈE BRUT
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dal colore verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato: si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato. È classico come aperitivo, ma si adatta bene ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Temperatura di servizio: 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Residuo zuccherino: circa 9 g/l.

This Prosecco is slightly greenish, brilliant and steaked with a persistent soft perlage of minute bubbles. The bouquet is fruity intense, yet elegant. Clear scents of golden apples come through a floral background. It is dry wine, fresh lean, soft and rounded, with good length and pleasantly fruity finish. Traditionally served as an aperitif, Fiori di Prosecco Cuvèe Brut is also ideal with fish and shellfish.

*Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving
Sugar residual: about 9 gr/Ltr.*

Die hellgrüne Farbe wird von einer kontinuierlichen und beständigen Perlage durchflutet. Das Bouquet ist intensiv, sehr fein und fruchtig, blumig und leicht nach Äpfeln duftend. Trocken und süßig, weich und ausgegogen, mit kräftigem, fruchtigem Aroma im Abgang. Der klassische Aperitif, schön zu trinken zu Vorspeisen mit Fisch, Meeresfrüchten und Krustentieren.

Alkoholgehalt: 11% vol.
Serviertemperatur: 5-7° C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken enkorkt werden.
Restzucker: Bei 9 gr/Ltr.



Via Capitello Ferrari 3/B
31049 Valdobbiadene, TV - Italy

Via Teatro Vecchio, 29
31015 Conegliano, TV - Italy

Cantina Clara C
di Clara Carpenè S.A.S.

Mail: clara@clarac.it
Sales: sales@clarac.it

Telefono: +39 0438 18 99 995
Fax: +39 0438 18 99 996